**Блинчики**

[[Программа Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Блинчики**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Запечение**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 41.6 | 41.6 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 104 | 104 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/8/29.php) | 8.3 | 8.3 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/296.php) | 0.8 | 0.8 |
| - | - | 154 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 2 | 2 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 4.67 |
| Жиры, г | 2.51 |
| Углеводы, г | 35.85 |
| Калорийность, ккал | 185.45 |
| B1, мг | 0.09 |
| B2, мг | 0.05 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 19.64 |
| Fe, мг | 1 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 50 | 100 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком. Требования к качеству Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные Консистенция: пористая, эластичная Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый Вкус: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо Запах: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо |