

Наименование организации: **УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МИНЕРАЛО-ВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

Образовательное учреждение: **МОУ СОШ №**

**МДОУ №**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда или кулин.изд.:

**Булочка домашняя**

Номер рецептур: **424 сб 2005 г**

**Колонка**

**Сборн.рец.**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005 г**

№п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
1	мука пшеничная	32	32		
2	мука на подпыл	1,7	1,7		
3	сахар	5,5	5,5		
4	сахар для отделки	1,6	1,6		
5	дрожжи прессованные	0,85	0,85		
6	соль	0,3	0,3		
7	маргарин	7,4	7,4		
8	яйца, шт	1/42 шт	0,95		
9	вода	14,2	14,2		
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
	<b>Выход</b>		<b>50</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

<b>Белки,г</b>	<b>3,72</b>	<b>Са (мг):</b>	
<b>Жиры,г</b>	<b>6,6</b>		
<b>Углеводы,г</b>	<b>30,4</b>		
<b>Энерг.цен. ,Ккал</b>	<b>196</b>	<b>С (мг):</b>	<b>0</b>

**Технология приготовления ( с указанием процессов приготовления и технол.режимов):**

Дрожжевое тесто приготавливают опарным способом:

в дежу вливают подогретую до температуры 35-40 градусов воду ( 70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 градусов на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшу

юся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста и выпекают так же, как и булочку ванильную, но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** форма круглая, поверхность посыпана сахарным песком

---

---

**Консистенция :** мякиш хорошо пропечен, пористый

---

---

**Цвет :** от золотистого до светло-коричневого

---

---

**Вкус :** свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

---

---

**Запах :** приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

---

---

Инженер-технолог

Т.С.Черващенко

Заведующий производством

\_\_\_\_\_