



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32**  
на кулинарную продукцию

**ОЛАДЬИ ШОКОЛАДНЫЕ**

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	54,7	54,7
Яйцо куриное	2,7	2,7
Молоко	27,4	27,4
Вода	27,4	27,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Сахар-песок	2,3	2,3
Соль йодированная	1,1	1,1
Какао-порошок	0,5	0,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>114</b>
<b>Масло растительное</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Выход;</b>	<b>100</b>	

Акт контрольной проработки от 17.05.2024г

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30°C) растворе питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

В небольшом количестве смеси воды и молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные дрожжи, соединяют с остальной смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40°C, добавляют подготовленную муку, вводят яйца и перемешивают до образования однородной массы, добавляют какао-порошок, перемешивают. Тесто замешанное оставляют в теплом месте (+25...+35°C) на 3-4 часа), в процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают с двух сторон на нагретых чугунных сковородах или противнях толстостенных или электросковородах при температуре 150-180°C, смазанных маслом растительным. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм

Оладьи отпускают по 2 шт. на порцию. При отпуске поливают маслом сливочным, или сметаной, или с молоком сгущенным, или повидлом.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

**3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

Внешний вид – изделия продолговатой или круглой формы толщиной не менее 5-6 мм политы маслом сливочным, или сметаной, или молоком сгущенным, или повидлом;

Цвет – коричневый, на разрезе светло-коричневый;

Вкус, приятный, не кислый, без признаков затхлости или горечи;

Консистенция –мягкая, плотная, незатянута.

**4. Срок годности и условия хранения:** На мармите или горячей плите или в пароконвектомате не более 3 часов с момента приготовления.

**5.Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
7,5	7,2	39,7	256\1062,7

Инженер-технолог

В.В. Пышная