**Блины №164**[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Блины**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№164**

Источник (сборник): **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.**

Вид обработки: **Запечение**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/30.php) | 44 | 44 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/8/29.php) | 6.7 | 6.7 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 2.7 | 2.7 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Соль поваренная пищевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/299.php) | 0.8 | 0.7 |
| [Дрожжи прессованные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/197.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
|   ~ *Масса теста* | - | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/8.php) | 3.3 | 3.3 |
|   ~ *Масса готовых блинов* | - | 100 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 6.7 | 6.7 |

*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 | 7.47 |
| Жиры, г | 14.27 |
| Углеводы, г | 32.8 |
| Калорийность, ккал | 290.67 |
| B1, мг | 0.09 |
| B2, мг | 0.15 |
| C, мг | 0.37 |
| Ca, мг | 90.26 |
| Fe, мг | 0.77 |

*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 | 75/5 | 150/10 |
| 12 часов | 75/5 | 150/10 |
| 24 часа | 75/5 | 150/10 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В небольшом количестве воды и молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное или растопленное сливочное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).Блины выпекают с обеих сторон, толщина блинов должна быть не менее 3 мм.Отпускают с маслом сливочным, с джемом, повидлом или медом. |