



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 572**

Наименование блюда: **Шанежка с картофелем**

Наименование продуктов	50 грамм		60 грамм		70 грамм		Химический состав					Энергет. Ценность ккал
	Масса, г		Масса, г		Масса, г		Б		Ж		У	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Мука пшеничная в/с	30	30	36	36	42	42						
Мука на подпыл	0,75	0,75	0,9	0,9	1,05	1,05						
Сахар	1,25	1,25	1,5	1,5	1,75	1,75						
Масло сливочное	1,45	1,45	1,75	1,75	2,05	2,05						
Яйца	1/22 шт.	2,91	1/20 шт.	3,5	1/15 шт.	4,08						
Соль йодированная	0,25	0,25	0,5	0,5	0,75	0,75						
Дрожжи	0,91	0,91	1,1	1,1	1,28	1,28						
Молоко	11,25	11,25	13,5	13,5	15,75	15,75						
Масса теста	-	44,16	-	53	-	61,83						
Картофель отварной	34,16	34,16	41	41	47,83	47,83						
Молоко	11	11	13,2	13,2	15,4	15,4						
Яйца	1/10 шт.	2,91	1/13 шт.	3,5	1/15 шт.	4,08						
Масло сливочное	2,75	2,75	3,3	3,3	3,85	3,85						
Сметана	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7						
Масса полуфабриката	-	60,41	-	72,5	-	84,58						
Масло растительное для смазки	0,17	0,17	0,2	0,2	0,23	0,23						
Масло для смазки готовых изделий	0,75	0,75	0,9	0,9	1,05	1,05						
<b>ИТОГО:</b>					<b>50 г</b>	<b>5,25</b>	<b>1</b>	<b>5,16</b>	<b>0,5</b>	<b>27,66</b>	<b>178</b>	
					<b>60 г</b>	<b>6,3</b>	<b>1,2</b>	<b>6,2</b>	<b>0,6</b>	<b>33,2</b>	<b>214</b>	
					<b>70 г</b>	<b>7,35</b>	<b>1,4</b>	<b>7,23</b>	<b>0,7</b>	<b>38,7</b>	<b>249</b>	

Масса, г	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
50 г	0,08	0,08	3,33	37,5	0,75
60 г	0,10	0,10	4,0	45	0,9
70 г	0,11	0,11	4,66	52,5	1,05

**Выход: 50, 60, 70**

**Технология приготовления:** Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто делят на куски массой 53 г и раскатывают в шарики. Через 5 мин раскатывают и укладывают на противни, смазанные жиром. Оставляют для расстойки на 30 - 40 мин. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично - сметанной смесью и выпекают при температуре 230 - 240°C в течение 10 минут.

Готовые шанежки смазывают сливочным маслом.

Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.