

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Донат, сдобный с корицей

Номер рецептура: СР

Наименование сборника рецептов: Сборник блюд и закусок для детей дошкольного возраста СР

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порции	
	Фрукты, г	Итого, г	Фрукты, кг	Итого, кг
Мука	100	90	100	90
Сахар-песок	15	15/15	15	15/15
Сливочное масло	4	4	0,4	0,4
Яйца куриные	16,5	16,5/15	1,65	1,65/15
Всего расход	135,5	125,5/15	13,55	125,5/15
	Выход	70	-	-

Витаминный состав, белки, жиры и углеводы на 1 порцию

Вит. А (мг)	
Вит. В1 (мг)	
Вит. В2 (мг)	
Вит. В6 (мг)	

С (мг)	
Мg (мг)	
Ca (мг)	
С (мг)	

Технологическое описание

Муку просеять, сахар, соль и яйца взбить на пару 25-30 мин. Для аромата добавить к смеси добавочный молотый корица, перемешать.

Полученную смесь выложить на противень.

Печенье выпекать в духовке при 180°C до готовности.

После выпекания выложить на противень сдобный коржик.

После выпекания выложить на противень сдобный коржик.

После выпекания выложить на противень сдобный коржик.

Всего расход: мука 100 г, сахар 15 г, масло 4 г, яйца 16,5 г, корица 1 г.



Витаминный состав: А, В1, В2, В6, С, Мg, Ca, С