ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.17**

**Оладки кукурудзяні з морквою**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|  | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Борошно кукурудзяне | 100,0 | 100,0 | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 |
| 2 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 270,0 | 270,0 | 16,2 | 16,2 | 21,6 | 21,6 | 27,0 | 27,0 |
| 3 | Яйця курячі (Я) | 2 шт | 80,0 |  | 4,8 |  | 6,4 |  | 8,0 |
| 4 | Вода питна | 400,0 | 400,0 | 24,0 | 24,0 | 32,0 | 32,0 | 40,0 | 40,0 |
| 5 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 |
| 6 | Сода харчова | 5,0 | 5,0 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Морква свіжа | 420,0 | 390,0 | 25,2 | 23,4 | 33,6 | 31,2 | 42,0 | 39,0 |
| 8 | Олія соняшникова рафінована | 60,0 | 60,0 | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 | 6,0 | 6,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |
| Сметана для подачі (МП, Л) | |  | |  | 15,0 |  | 15,0 |  | 15,0 |
| Вихід з сметаною, г | |  | | 75 | | 95 | | 115 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У теплій воді розчинити сіль, соду, додаюти взбиті яйця, кукурудзяне і пшеничне борошно, перемішати до утворення однорідної маси. Промиту, очищену від шкірки моркву натерти на терці і змішати з тістом. Сформувати оладки у необхідну форму, викласти на деко, попередньо змащене олією. Подавати оладки зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +40-45 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати зягідним кюлі або сметаною.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - оладки круглої форми 5-6см.в діаметрі,1,5см.завтовшки, з добре підрумяненою поверхнею;

Смак і запах - відповідає смаку каші, солодкуватий, з приємним присмаком;

Колір - бурштиновий;

Консинстенція - однорідна, соковита, з хрумкою скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оладки кукурудзяні з морквою | |  |  |  |  |  |  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | | Вуглеводи, г | | Енергетична цінність, ккал | |
| 60 | 3,18 | 2,69 | | 22,34 | | 120,92 | |
| 80 | 4,24 | 3,59 | | 29,78 | | 161,23 | |
| 100 | 5,30 | 4,49 | | 37,23 | | 201,54 | |
| Оладки кукурудзяні з морквою із сметаною | | | | | | | |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | | Вуглеводи, г | | Енергетична цінність, ккал | |
| 60/15 | 3,63 | 5,69 | | 22,79 | | 151,82 | |
| 80/15 | 4,69 | 6,59 | | 30,23 | | 192,13 | |
| 100/15 | 5,75 | 7,49 | | 37,68 | | 232,44 | |