

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/4

Каша манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 5/4

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	120
Крупа манная	32,0	32,0	28,8	24,0	19,2
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Вода	104,0	104,0	93,6	78,0	62,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – белый.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие.

Запах – свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,3	5,1	27,5	93,65	0,39	0,06	0,11	0,42	178

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,98	3,8	20,63	70,24	0,29	0,05	0,08	0,32	133,5



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.14/10

*Какао с молоком**Номер рецептуры: № 14/10*

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Какао	5,0	5,0	4,5	3,8	2,5
Молоко	100,0	100,0	90,0	75,0	50,0
Сахар	20,0	20,0	18,0	15,0	10,0
Вода	110,0	110,0	99,0	82,5	55,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

Технологический процесс

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,9	3,5	22,9	111,76	1,10	0,03	0,13	0,52	135

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,48	3,13	20,61	100,58	0,99	0,03	0,12	0,47	122

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.4/13

Хлеб с маслом и сыром

Номер рецептуры: № 4/13

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	10 порций	20 порций	30 порций
Хлеб	30,0	30,0	300,0	600,0	900,0
Сыр	10,9	10,0	100,0	200,0	300,0
Масло сливочное	5,0	5,0	50,0	100,0	150,0
Выход готового блюда		30/5/10	450,0	900,0	1350,0

Технологический процесс

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба, а сверху кладут ломтик сыра.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см покрыт сливочным маслом, сверху по всей поверхности - ломтик сыра.

Цвет - свойственный данному виду хлеба (белый, кремовый, серый), сливочного масла и сыра.

Консистенция - хлеба мягкая, масла - мажущаяся, упругая, не заветренная.

Запах - свойственный, без постороннего.

Вкус - характерный используемому хлебу, маслу и сыру.

Пищевая ценность (на выход 30/5/10 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,0	6,6	14,1	101,20	0,08	0,00	0,04	0,07	137

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.17/2

Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: № 17/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Картофель	66,7	50,0	62,5	45,0	37,5
Горох	16,2	16,0	20,0	14,4	12,0
Морковь	12,5	10,0	12,5	9,0	7,5
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	130,0	130,0	162,5	117,0	97,5
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Цельный горох замачивают в холодной воде (в соотношении 1:3) на 2-3 часа, затем воду сливают, лущеный горох не замачивают. Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь, лук нарезают мелкими кубиками, припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду кладут нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем закладывают вареный горох, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко - нарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - горох неразварившийся, овощи сохраняют форму нарезки, на поверхности блески жира.

Цвет - жидкости - серовато-коричневый, плотной части- характерный для продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - гороха и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует

Запах- свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

Вкус - характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,3	4,0	15,9	28,39	1,48	0,14	0,05	4,52	118

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,19	3,00	11,89	21,29	1,11	0,11	0,04	3,39	88,5

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.34/2

Гренки (сухарики)

Номер рецептуры: № 34/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	30	20	10
Хлеб	120,0	120,0	36,0	24,0	12,0
Выход готового блюда		100	30,0	20,0	10,0

Технологический процесс

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10х10 мм, затем подсушивают в жарочном шкафу до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - кубики одинакового размера, равномерно подсушены.

Цвет - золотистый или светло-коричневый.

Консистенция - хрустящая.

Запах - свойственный для сухариков из хлеба, без постороннего.

Вкус - характерный для сухариков из хлеба.

Пищевая ценность (на выход 20 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,71	0,17	10,75	4,22	0,23	0,02	0,01	0,00	52,6

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.36/8

*Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины**Номер рецептуры: № 36/8**Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2*

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	200	180	150
Картофель	293,3	220,0	176,0	158,4	132,0
Говядина I категории	108,7	80,0	64,0	57,6	48,0
Лук репчатый	11,9	10,0	8,0	7,2	6,0
Яйца куриные	1/8 шт	5,0	4,0	3,6	3,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,0	3,6	3,0
Соль йодированная	1,0	1,0	0,8	0,7	0,6
Масло растительное	2,0	2,0	1,6	1,4	1,2
Сухари	3,0	3,0	2,4	2,2	1,8
Выход готового блюда		250	200,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Мясо говядины зачищают от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой, бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины, добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин. Очищенный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60С, добавляют смесь яйца и перемешивают. Картофельную массу делят на две равные части. Одну часть кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпают сухарями, разравнивают, кладут фарш из мяса говядины с луком, сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Если изделие готовят в виде рулета, его формируют: картофельную массу укладывают на пищевую полиэтиленовую пленку, на середину кладут фарш, придают форму рулета, перекалывают швом вниз на емкость, смазанную маслом растительным. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции, поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без трещин.

Цвет – корочки – золотистый, на разрезе – картофельной массы – светло-желтый, мясного фарша – серовато-коричневый.

Консистенция – картофельной массы однородная, фарша – мягкая, рыхлая.

Запах – свойственный запеченному картофелю и мясу говядины, без постороннего.

Вкус – характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
15,37	14,05	28,01	29,23	3,20	0,19	0,20	14,40	303,2

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,52	10,54	21,01	21,92	2,40	0,14	0,15	10,80	227,4

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.4/11

*Соус молочный с овощами**Номер рецептуры:* № 4/11*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	30	20
Мука пшеничная	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Масло сливочное	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Молоко	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Вода	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Сахар	9,0	9,0	0,5	0,3	0,2
Соль йодированная	7,2	7,2	0,4	0,2	0,1
Соус молочный (для подачи к блюду)		900,0	45,0	27,0	18,0
Лук репчатый	119,0	100,0	5,0	3,0	2,0
Морковь	112,5	90,0	4,5	2,7	1,8
Масло сливочное	20,0	20,0	1,0	0,6	0,4
Выход готового блюда		1000	50,0	30,0	20,0

Технологический процесс

Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают и растирают с маслом сливочным до однородной массы. Массу разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар и процеживают. Очищенные морковь и лук нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного до размягчения, затем в готовый соус добавляют припущенные овощи и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, без пленки на поверхности.

Цвет- кремовый с вкраплениями оранжевого.

Консистенция – соуса – однородная, без комков заварившейся муки, овощей - мягкая.

Запах - свойственный для соуса молочного с овощами, без постороннего.

Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

Пищевая ценность (на выход 30 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,59	1,77	2,03	16,44	0,08	0,00	0,02	0,2	26,28

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.6/10

Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: № 6/10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	70
Сухофрукты	10,0	10,0	9,0	7,5	3,5
Сахар	15,0	15,0	13,5	11,3	5,3
Вода	210,0	210,0	189,0	157,5	73,5
Компот из сухофруктов		200,0	180,0	150,0	70,0
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	70,0

Технологический процесс

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет – 35 мг, 3-6 лет – 50 мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - сухофрукты (смесь - яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар - от светло - желтого до светло-коричневого разной интенсивности.

Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное

Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

Вкус - характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,5	0,03	18,3	14,48	0,32	0,01	0,02	50,16	72

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,37	0,02	13,70	10,86	0,24	0,01	0,01	37,62	54

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.21/2

*Суп молочный с лапшой**Номер рецептуры: № 21/2*

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Молоко	80,0	80,0	100,0	72,0	60,0
Макаронны	12,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Вода	100,0	100,0	125,0	90,0	75,0
Масло сливочное	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Сахар	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,5	0,4
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6), варят 5-10 мин, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, варят 3-5 мин, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блески жира, макаронные изделия не разварены.

Цвет - жидкой части - светло-кремовый, макаронных изделий - белый,

Консистенция - макаронных изделий - мягкая, соотношение плотной и жидкой части

Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, без постороннего.

Вкус - характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, сладковатый.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,4	3,7	12,0	88,55	0,26	0,04	0,10	0,42	95

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,09	3,30	10,77	79,70	0,23	0,03	0,09	0,37	85,5

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.11/10

Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 11/10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1
Сахар	10,0	10,0	8,8	7,3	4,9
Вода	200,0	200,0	175,6	146,3	97,6
Лимон	8,2	5,0	4,4	3,7	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

Технологический процесс

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин, затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар и доливают кипятком, кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - жидкость, без осадка.

Цвет - светло-коричневый, прозрачный.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для чая, без постороннего.

Вкус - характерный для чая, сладкий.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,08	0,01	9,23	2,02	0,05	0,00	0,00	0,80	36

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,07	0,01	8,10	1,78	0,05	0,00	0,00	0,70	32,4

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.8/12

Сдоба обыкновенная

Номер рецептуры: № 8/12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	30	70
Мука пшеничная	45,0	45,0	37,5	22,5	52,5
Сахар	4,4	4,4	3,7	2,2	5,13
Масло растительное	1,3	1,3	1,1	0,7	1,6
Соль йодированная	0,7	0,7	0,6	0,4	0,9
Дрожжи	0,7	0,7	0,6	0,4	0,9
Молоко	19,0	19,0	15,8	9,5	22,2
Тесто		70,0	58,3	35,0	75,0
Масло растительное	1,8	1,8	1,5	0,9	2,1
Яйца куриные	1/20штг	1,6	1,3	0,8	1,9
Выход готового блюда		65	50,0	30,0	70,0

Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения на 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220°C до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изготавливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - изделие соответствует форме (одинарной или двойной плюшки, плетенки или округлой булочки и др.) с равномерной корочкой.

Цвет - корочки светло-коричневый - золотистый, на разреза - светло-кремовый.

Консистенция - корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая.

Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста, без постороннего.

Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста.

Пищевая ценность (на выход 70 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,2	4,55	37,8	34,9	0,65	0,07	0,06	0,12	219,3