*Наименование блюда:* Блинчики с джемом

*Рецептура № 399*

***Сборник рецептур блюд 2015 год***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Расход сырья на**  **1 порцию** | | **Расход сырья на**  **100 порций** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| **Мука пшеничная** | **20,8** | **20,8** | **2,08** | **2,08** |
| **Яйцо столовое 1 категории** | **0,08 шт** | **4,0** | **8 шт** | **0,4** |
| **Сахар** | **1,25** | **1,25** | **0,125** | **0,125** |
| **Молоко** | **52** | **52** | **5,2** | **5,2** |
| **Соль йодированная** | **0,4** | **0,4** | **0,04** | **0,04** |
| **Масса теста:** | **-** | **77** | **-** | **7,7** |
| **Масло растительное** | **1,5** | **1,5** | **0,15** | **0,15** |
| **Джем** | **20** | **20** | **2,0** | **2,0** |
| **Выход** | - | **50/20** | - | **5/2** |

Химический состав на 1 порцию: Витамины и микроэлементы:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность. ккал** | **Минеральные вещества, мг** | | | | | **Витамины. мг** | | |
| **Б** | **Ж** | **У** |  | **Са** | **Мg** | **Р** | **Fe** | **В** | | **С** | **А** |
| **3,9** | **2,9** | **26,7** | **145** | **66** | **11** | **70** | **0,4** | | **0,05** | **0,68** | **0,02** |

Описание технологического процесса:

Яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку, взбивают до однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто, поворачиванием сковороды, распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон, снимают.

Отпускают с джемом.