

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района

наименование организации разработчика



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И.Казанович

16.05.2023г.

Технологическая карта №11 на кулинарную продукцию

МАННИК «ПОЛОСАТИК»

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 22.05.2023

1.Рецептура (фирменное)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	брутто
Крупа манная	40,0	40,0
Кефир	29,3	29,3
Сметана	13,3	13,3
Яйца	-	-
Сахар	14,1	14,1
Соль	0,5	0,5
Какао порошок	2,0	2,0
Сода пищевая	0,7	0,7
Масло растительное	3,3	3,3
Сухари панировочные	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	-
Масло растительное (для смазки противня)	1,7	1,7
или масло растительное (для пароконвектомата)	0,8	0,8
Выход готовой продукции	100	
с повидлом	100/13	
со сметаной	100/13	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Крупу манную просеивают и смешивают с кефиром, сметаной, добавляют соль, сахар, сырые яйца, масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 – 40 минут для набухания крупы. Затем в массу добавляют соду, погашенную кипятком. Хорошо перемешивают массу и оставляют на 10 – 15 минут. Массу делят на две неравные части, в одну из меньших частей добавляют какао порошок и тщательно перемешивают. На смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень выливают белую массу, а затем наверх выливают массу с какао порошком. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 40 – 60 минут. В пароконвектомате выпекают в режиме «конвекция» при температуре 180С в течение 40 мин.

Готовый манник нарезают на порции.

Оптимальная температура при подаче +50°C.

3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид -изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито повидлом или сметаной;

цвет -на разрезе – два слоя – от золотисто-желтого до светло-коричневого;

вкус и запах -сладковатый, характерный для манной крупы, без посторонних привкусов и запахов, с ароматом какао;

консистенция - однородная, крупинки мягкие, без комочков, масса изделия плотная, упругая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г изделия:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,3	5,9	27,6	180,7/757,1

подпись

Павловская И.В.

расшифровка подписи