

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко  
«21» 12 2022г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию

**БУТЕРБРОД «ЯБЛОЧНЫЙ АРОМАТ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 09.01.2023г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	28	20	42	30
Сахар	3	3	4,5	4,5
Корица	0,5	0,5	0,75	0,75
Хлеб пшеничный, батон	20	20	30	30
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40</b>		<b>60</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яблоки промывают в проточной, затем охлажденной кипяченой воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Хлеб (батон) нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, на него укладывают яблоки, нарезанные соломкой или натирают на терке, посыпают сахаром с корицей и запекают в жарочном шкафу в течение 5-10 мин при температуре 180<sup>0</sup> С или в пароконвектомате «Абат» при температуре 160<sup>0</sup> С на режиме «конвекция + пар» влажность 50% в течение 5 минут до образования румяной корочки

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210<sup>0</sup>С в течение 10 минут.

**3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65С.

**4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт нарезанными яблоками с корицей и запечен;

**цвет** – поверхность от золотистого до светло-коричневого, яблок – желтоватый, хлеба (батона) – в соответствии с требованиями нормативно-технической документации на данный вид продукции;

**вкус, запах** – характерный для использованного сорта яблока с ароматом корицы и подсушенного хлеба.

**консистенция** – яблок – мягкая, хлеба – слегка хрустящая.

**5. Срок реализации:**

В незапеченном виде при температуре +2+6 – 2 часа.

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,5/2,25	0,6/0,9	13,6/20,4	66/99

Инженер - технолог

А.В.Полищук