

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
«10» 01 2023г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

ГРЕНКИ «ЛАКОМКА»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 10.01.2023г, 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
Хлеб пшеничный, батон	30	30	36	36
Молоко	25	25	30	30
Яйца	-	8	-	10
Сахар	3	3	3,6	3,6
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход готовой продукции:	50		60	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Хлеб пшеничный или батон нарезают тонкими ломтиками, замачивают в яично-молочной смеси с сахаром и жарят с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах при температуре 150-160⁰ С или в пароконвектомате «Абат» на режиме «конвекция» при температуре 150-160⁰ С в течение 10-15 минут на масле до образования поджаристой корочки.

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +50С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - ломтик пшеничного хлеба (батона), промочены яично-молочной смесью с сахаром и обжаренный в масле до образования поджаристой корочки;

цвет – от золотистого до светло-коричневого;
вкус, запах – вкус сладковатый с привкусом молока, яиц;
консистенция - мягкая, плотная.

4.Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 3 часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,03/3,64	5,38/6,46	17,2/20,6	122/145

Инженер - технолог



А.В.Полищук