

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий комбинатом школьного питания  
для документов

20.01.2022г

дата

личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна  
расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1279 от 01.06.2022г

Дата ввода 20.01.2022г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию  
**Блинчики (налистники) «Лакомка»**  
(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	20,8	20,8
Молоко или вода	52	52
Яйца	-	4,3
Сахар	1,2	1,2
Соль	0,25	0,25
Масса теста	-	76,9
Масло растительное	0,8	0,8
<b>Масса жареных блинчиков (п/ф)</b>	-	<b>50</b>
Или омлетная лента (п/ф)	-	50
Фарш:		
Творог	15,15	15
Сгущенное молоко «Лакомка»	15,15	15
<b>Масса фарша</b>	-	<b>30</b>
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>80</b>
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>70</b>
<b>с маслом сливочным</b>	-	<b>70/5</b>
<b>со сметаной</b>	-	<b>70/15</b>

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку пшеничную, соль просеивают.

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% тёплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Яйца, соль, сахар, размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто влажность (66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто, поворачиванием сковороды, распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Приготовление фарша: творог протирают, добавляют сгущенное молоко «Лакомка» и все тщательно перемешивают.

На поджаренную сторону блинчика или омлетной ленты кладут фарш, завертывают, придавая изделию форму прямоугольного пирожка. Обжаривают с обеих

сторон на разогретой с маслом сковороде до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу 5-6 минут при температуре 240-260°C.

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

**Внешний вид:** изделие продолговатой или прямоугольной формы с завернутым фаршем. Равномерно обжарены.

**Цвет:** поверхности светло коричневый с оранжево-золотистым оттенком.

**Вкус и запах:** характерный для выпеченного мучного п/ф, фарша.

**Консистенция:** плотная, мягкая, не затянутая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов. При температуре от +2 до +6°C 24 часа.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г:**

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность, ккал/кДж
15,9	13,2	29,4	301/1259

  
подпись

/Е.Г.Степаненко/