



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
 на кулинарную продукцию  
**Блинчики «Улыбка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	20,8	20,8
Молоко	52	52
Яйца	-	4,3
Сахар-песок	1,3	1,3
Соль	0,25	0,25
Масса теста	-	76,9
Масло растительное	0,8	0,8
Масса блинчиков жареных	-	50
<b>Фарш:</b>		
Творог	40	40
Бананы	16,7	10
Сахар-песок	4	4
<b>Масса фарша</b>		<b>50</b>
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>100</b>
Масло растительное		1,5
Сметана	15	15
Выход готовой продукции :		<b>105</b>

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

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

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

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольных пирожков, кладут на противень, смазанный маслом, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C.

Приготовление фарша: бананы перебирают, промывают, очищают от кожицы, одну часть (половину) растирают до однородной массы, вторую – нарезают кубиками и соединяют с протертым творогом.

**3. Правила оформления и подачи:**

Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

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

**внешний вид** – изделия продолговатой или прямоугольной формы с завернутым фаршем,

**цвет** светло-коричневый;

**вкус, запах** - характерный для фарша из творога и бананов;

**консистенция** – мягкая, плотная

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

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
10,62	12,93	20,12	921,89/220,19

Инженер-технолог



Л.И. Сорочук