

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

«12» июня 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55
на кулинарную продукцию

Блинчики домашние

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепттура

| Наименование Сырья | Расход сырья на 1 порцию готовых изделий, г | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Тесто: | | |
| Мука пшеничная | 41,6 | 41,6 |
| Молоко или вода | 104,0 | 104,0 |
| Яйца | - | 8,5 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Масса теста: | - | 153,8 |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 |
| Масса жареных блинчиков (полуфабрикат) | - | 100,0 |
| Фарш: | | |
| Сыр | 30,3 | 30,0 |
| Яйцо | - | 20,0 |
| Масса фарша: | - | 50,0 |
| Масса полуфабриката: | - | 150,0 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 |
| Выход готовой продукции: | - | 135,0 |
| с маслом сливочным | - | 135/5 |

2. Описание технологии приготовления изделия:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С)растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно 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 (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных маслом растительным 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.

На поджаристую сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольных плоских пирожков, блинчики обжаривают с обеих сторон на разогретых с маслом противнях или сковородах до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочный шкаф 5-6 минут при температуре 250-280⁰С.

При приготовлении в пароконвектомате, блинчики уложенные в гастроёмкости, ставят в предварительно разогретый пароконвектомат, и доводят до готовности в комбинированном режиме (конвекция+пар) при t 180С 2-3 минуты.

Приготовление фарша: сыр натирают на крупной терке. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в течении 10 минут после закипания, очищают, мелко рубят и смешивают с натертым сыром.

Блюдо подается на мелкой столовой тарелке с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи +65⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: Изделия прямоугольной формы с фаршем политы маслом сливочным.

Цвет: Светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе белый или бело-кремовый.

Вкус: Характерный для блинчиков и фарша.

Запах: Свойственный компонентам блюда.

Консистенция: Блинчиков – мягкая, плотная, незатянутая

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите в течении 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------|------|-------------|--------------------------------------|
| 8,7 | 11,9 | 17,6 | 211,6/886,6 |

Подпись разработчика: _____ (Лисовская А.Г.)

