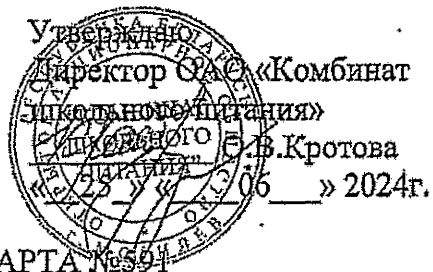


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №504
 на кулинарную продукцию

**БЛИНЧИК С КОЛБАСНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, СЫРОМ И
 МАЙОНЕЗОМ**

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	20,8	20,8
Молоко или вода	52	52
Яйца диетические	-	4,25
Сахар-песок	1,25	1,25
Соль	0,25	0,25
Масса теста:	-	76,9
Масло растительное	0,8	0,8
Масса жареных блинчиков (полуфабрикат)	-	50
<i>Начинка:</i>		
Сыр в вакуумной упаковке	16	16
Сосиски в/с	*	16
или колбаса вареная в/с	16,6	16
или колбаса «Сяброуская» в/с	16,8	16
Майонез без уксуса	8	8
Масса начинки	-	40
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	2,5	2,5
Выход готовой продукции:	-	80

* - Определяется путем контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодную воду или молоко (50% нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшуюся воду или 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 поджаренную сторону блинчика кладут начинку, завертывают в виде прямоугольных или квадратных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с маслом противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Приготовление начинки: сосиску отваривают в течение 3-5 минут, охлаждают и натирают на терку или нарезают соломкой, колбасу вареную или «Сяброускую» (батон нарезают на 4-6 частей) отваривают в течение 5-7 минут и натирают на терку или нарезают соломкой, сыр натирают на терке. Натёртые ингредиенты соединяют, добавляют майонез без уксуса и перемешивают.

Отпускают по 1-2 шт. на порцию.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

цвет: поверхности светло – коричневый с оранжево – золотистым оттенком, на разрезе светло – розовый;

внешний вид: изделия прямоугольной или квадратной формы, равномерно обжарены;

запах, вкус: характерный для начинки, с привкусом и ароматом сыра;

консистенция: мягкая, плотная;

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов;

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

	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
С сосиской	12,8	23,7	24,6	357/1494
С колбасой вареной	12,8	23,7	24,6	357/1494
С колбасой «Сяброуской»	13,2	20,1	24,4	327/1369

Е.В.Сурина