

Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов

УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий государственного учреждения «Щучинский районный центр для обеспечения деятельности бюджетных организаций и государственных органов»



И.В. Гвоздовский

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2Н

Блинчики фаршированные колбасой и сыром

По СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Акт контрольной проработки от 14.12.2022г находится в ГУО «СШ №1г. Щучина»

1. Рецепттура

Дата введения 15.12.2022

Наименование продукта	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	41,6	41,6
Молоко или вода	104,0	104,0
Яйца	-	8,5
Сахар	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3
Масса теста	-	153,8
Масло растительное	1,6	1,6
Масса жареных блинчиков (полуфабрикат)	-	100
Фарш:		
Колбаса	25,8	25,0
Сыр голландский *	25,25	25,0
Масса фарша		50
Масса полуфабриката	-	150
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции с маслом сливочным	-	135
		135/5

* – используется сыр в флоу-ПАК упаковке без корки.

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 холодное молоко (50% нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажностью 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.

Приготовление фарша. Сыр освобождают от оболочки, зачищают, натирают на крупной терке. Колбасу вареную очищают от оболочки и нарезают соломкой, перемешивают.

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольных 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 минут при температуре 180 °С.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Отпускают по 2 шт. на порцию. Оптимальная температура подачи блюда +50 С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – изделия продолговатой или прямоугольной формы с завернутым фаршем, равномерно обжарены.

цвет – поверхности изделия светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – блинчиков – свойственный отварной колбасе и плавленого сыра.

вкус, запах – характерный для фарша, которым они начинены.

консистенция – мягкая, плотная.

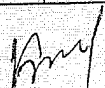
5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите в течение 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Блинчиков с колбасой и сыром	16,91	17,51	36,58	371,6
Блинчиков с колбасой и сыром с маслом сливочным	16,95	21,14	36,65	404,66

Инженер-технолог



Е.В.Комар