

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета  
В.В.Черепенько  
2022

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»  
В.М.Кушнерук  
2022

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Блины «Банановый рай»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 01 2023 г.

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	31,0	31,0
Сахар	2,0	2,0
Соль	0,5	0,5
Сода пищевая	0,9	0,9
Яйцо	-	8,0
Масло растительное	2,0	2,0
Кефир	50,0	50,0
Бананы	33,4	20,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70/20</b>	

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

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Соль, сахар, соду и яйца хорошо перемешивают с кефиром. В просеянную муку добавляют перемешанную смесь в несколько приемов, так, чтобы не было комочков муки. При необходимости можно процедить, а комочки протереть.

Из готового теста выпекают блины с обеих сторон на нагретой сковороде, смазанной маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Бананы промывают под проточной водой, затем бланшируют. Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуки на порцию и выкладывают кусочки банана.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

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

*внешний вид* – изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм, равномерно окрашены с кусочками банана;

*цвет* – светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

*вкус, запах* – приятный, без затхлости и горечи, с привкусом и ароматом банана;

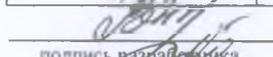
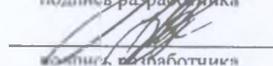
*консистенция* – пористая.

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

В течение 2 часов с момента приготовления.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,78	5,28	30,58	192,61

  
подпись разработчика  
  
подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрица  
расшифровка подписи  
инженер-технолог Т.В.Яцковец