

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»**



Заместитель директора
М.В. Крицкая
2019 г

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

ВАТРУШКА «БЕЛОРУССКАЯ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210 - 2010

Дата введения 23.09.2019

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	37,18	37,18	3718,0	3718,0
Сахар	1,97	1,97	197,0	197,0
Масло сливочное 72,5%	1,90	1,90	190,0	190,0
Яйцо куриное	-	1,97	-	197,0
Соль йодированная	0,58	0,58	58,0	58,0
Дрожжи прессованные	1,10	1,10	110,0	110,0
Вода	14,96	14,96	1496,0	1496,0
Мука на подпыл	1,74	1,74	174,0	174,0
Масса теста	-	58,0	-	5800,0
Сыр твердый	20,2	20,0	2020,0	2000,0
Или сыр Моцарелла	20,2	20,0	2020,0	2000,0
Сметана	5,0	5,0	500,0	500,0
Яйцо куриное	-	5,0	-	500,0
Масса фарша	-	30,0	-	3000,0
Выход полуфабриката	-	88,0	-	8800,0
Яйцо куриное (для смазки ватрушек)	-	1,5	-	150,0
Масло растительное (для смазки листов)	-	0,25	-	25,0
Выход готовой продукции	-	75,0	-	7500,0

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку просеивают. Яйца необработанные промывают сначала в 1%, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35⁰С. В небольшом количестве подогретой (до температуры 35-40⁰С) воды, растворяют сахар, соль, добавляют процеженные дрожжи, соединяют с остальной теплой водой, добавляют яичную массу, размягченное сливочное масло, всыпают муку и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок посуды. Тесто ставят на 1,0-1,5 часа для брожения в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Приготовление фарша:

Сыр освобождают от упаковки, натирают на терке, добавляют яичную массу, сметану и все перемешивают.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы, формируют в шарики массой 58 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают им неполную расстойку, а затем делают углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки, ватрушку смазывают яйцом (края теста) и выпекают при температуре 180 - 200⁰ С в течение 15-20 минут. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-плоское изделие, поверхность равномерно окрашена.

Цвет: светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком.

Вкус, запах: характерный для изделий из теста и используемого фарша.

Консистенция: теста – однородная, эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса; фарша - однородная.

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часов при температуре не выше +20 °С; при температуре от +2 до +6 °С – не более 24 часов.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
7,9	6,5	26,2	196,1/821,0

Инженер-технолог

Лабецкая Н.П.

