

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.В. Лукашевич

«3» мая 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Коврижка по-домашнему

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 03.05.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная высшего сорта	36	36
Кефир	36	36
Варенье	22	22
Яйца		11
Сахар	11	11
Натрий двууглекислый (сода питьевая)	1	1
Масса теста	-	114
Масло растительное	3	3
Сахарная пудра	1,5	1,5
Выход готового изделия:		100

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Муку просеивают. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде. При постушении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Кефир тщательно перемешивают с содой, добавляют яйца взбитые с сахаром, варенье, массу вымешивают, вводят муку и замешивают тесто. Тесто выливают на смазанный маслом растительным противень слоем не более 3 см и выпекают в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 30-40 минут или пароконвектомате в соответствии с технологической документацией.

Готовую коврижку охлаждают, посыпают сахарной пудрой и порционируют.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - выпеченное мучное изделие плоской формы, поверхность посыпана сахарной пудрой;

цвет - коричневый;

вкус, запах - характерные для изделий из теста, свойственный входящим в состав продуктам, без посторонних привкусов и запахов;

консистенция - однородная, пористая, без комочков и следов непромеса.

4. Срок годности и условия хранения: 3 часа при температуре не выше +20°C, 24 часа при температуре от +2 до +6°C.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
6,1	4,7	50,5	267/1117

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи