

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

14 декабря 2022

Технологическая карта № 93

Коврижка по-домашнему

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 14.12.2022 г. находится в ГУО «Средняя школа №1 г.Щучин»

1.Рецептура

Дата введения 15.12.2022

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца	-	6,6	-	11,0
Мука пшеничная в/с	21,6	21,6	36,0	36,0
Сахар	13,2	13,2	22,0	22,0
Варенье	13,2	13,2	22,0	22,0
Кефир	13,8	13,8	23,0	23,0
Сода	0,6	0,6	1,0	1,0
Масса теста	-	68,4	-	114,0
Масло растительное	1,8	1,8	3,0	3,0
Выход готовой продукции	60		100	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Яйцо взбивают с сахаром, добавляют варенье. Кефир смешивают с содой, тщательно перемешивают и вливают в варенье, соединенное с яйцами и сахаром, вымешивают массу, вводят муку и замешивают тесто. Тесто выкладывают в противень или форму, смазанную маслом растительным, и выпекают при температуре 160-180°C в течение 25-40 минут. Готовую коврижку выдерживают 5-10 мин., вынимают из формы. Коврижку, выпеченную в противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Подают на тарелке. Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям.

внешний вид – запеченное изделие, прямоугольной или любой другой формы, с гладкой поверхностью, на поверхности могут быть небольшие трещины, равномерно подрумянено;

цвет – коричневый, поверхность темнее мякиша;

вкус и запах – характерный для данного набора продуктов.

консистенция – однородная, мягкая, без следов непромеса.

5.Срок реализации – не более 2 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,43	5,53	67,47	346

Инженер-технолог



Е.В. Комар