

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета
В.В.Черепенько
«14» 12 2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»
В.М.Кушнерук
«14» 12 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Блины «Шоколадный вулкан»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 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 |
| Сироп шоколадный: | - | 20,0 |
| Сахар | 10,5 | 10,5 |
| Какао-порошок | 2,2 | 2,2 |
| Вода | 10,0 | 10,0 |
| Выход готовой продукции | 70/20 | |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой 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.

Для приготовления соуса шоколадного: какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Сироп охлаждают.

Блины отпускают по 1-2 штуки на порцию и поливают соусом шоколадным.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм, равномерно окрашены и политы соусом шоколадным;

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

вкус, запах – приятный, без затхлости и горечи, с привкусом и ароматом какао-порошка;

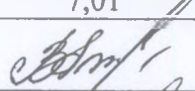
консистенция – пористая.

4. Срок годности и условия хранения:

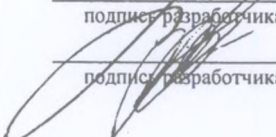
В течение 2 часов с момента приготовления.

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

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 7,01 | 5,5 | 37,08 | 221,67 |



подпись разработчика



подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи