

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»
Г.С. Михалко
2024 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57
на кулинарную продукцию

«Конвертики с ветчиной и сыром»

(наименование изделия)

фирменное блюдо СТБ 1210-2010 г.
(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г.	
	брутто	нетто
Лаваш	33,3	33,0
Начинка:		
Колбаса вареная	30,6	30,0
или сосиски	*	30,0
или ветчина	30,6	30,0
Сыр твердый	30,6	30,0
Майонез	15,0	15,0
Масса начинки		75,0
Масло растительное		5
Выход готовой продукции:		105,0

*согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления изделия:

Лист лаваш нарезают на 3 части (полоски толщиной 15 см). Сыр и мясные изделия освобождают от упаковки.

Для приготовления начинки: сыр натирают на крупной терке, сосиски или колбасу, или ветчину натирают на крупной терке, или нарезают соломкой, добавляют майонез и перемешивают.

Начинку кладут на край подготовленной полоски лаваша и заворачивают треугольником, закрывая его со всех сторон. Изделия обжаривают основным

способом на разогретой сковороде, в течение 1-2 минуты с каждой стороны, при температуре 110-130°C.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: изделие треугольной формы (закрыто со всех сторон), на разрезе мясopодукты запеченные с сыром;

Цвет: корочки – светло-коричневый;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав продуктов;

Консистенция: лаваш – хрустящая, начинки – мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения.

При температуре не выше +20°C – в течение 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, в 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
13,4	29,7	15,4	384,2/1609,8

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

