

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56 на кулинарную продукцию

«Конвертики с помидором 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:		
Помидоры свежие	20,4	20,0
Сыр твердый	30,6	30,0
<i>Масса начинки</i>	-	50,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готовой продукции:		80,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

Лист лаваша нарезают на 3 части (полоски толщиной 15 см). Сыр освобождают от упаковки. Помидоры свежие перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножку, затем ошпаривают.

Для приготовления начинки: сыр нарезают пластинками, помидоры свежие нарезают ломтиками.

На край подготовленной полоски лаваша укладывают ломтик сыра, затем ломтик помидора и накрывают еще один ломтиком сыра, заворачивают в форме конвертика прямоугольника, 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 прямоугольной формы (закрыто со всех сторон), на разрезе помидоры запеченные с сыром;

Цвет: корочки – светло-коричневый;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав продуктов;

Консистенция: лаваша – 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
12,2	17,9	20,4	293,4/1229,4

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

