

**КУ ПТП «Комбинат общественного питания»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КУ ПТП «КОП»

М.Н. Конопелько

« 16 » декабря 2022 г.



**Технологическая карта №**  
**на кулинарную продукцию**  
**Конвертики с сыром**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ,ТУ) СТБ 1210-2010

( номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
<b>Тесто:</b>		
Мука пшеничная высшего сорта	6000	6000
Сахар- песок	400	400
Масло растительное	200	200
Соль	100	100
Дрожжи (прессованные)	200	200
Вода	2900	2900
<b>Масса теста:</b>	-	<b>9500</b>
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	348	348
Сыр	2323 <sup>1</sup>	2300
Яйца	-	2300
Огурцы консервированные	1600 <sup>2</sup>	800
Майонез или сметана	900	900
Яйца для смазки изделий	300	300
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>16200</b>
Масло растительное для смазки листов	50	50
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>100 шт.</b>
		<b>по 150 г</b>
<sup>1</sup> – масса брутто указана с учётом потерь при натирании		
<sup>2</sup> – масса брутто для данной партии		

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35 °С. Яйца промывают в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают, затем очищают и мелко рубят.

Сыр натирают на терке.

Огурцы консервированные освобождают от маринада, нарезают соломкой.

Тесто готовят безопарным способом: в емкость или дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок посуды. Посуду закрывают крышкой и ставят на 1-2 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (95 г). Затем формуют в шарики, дают им расстояться и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см, диаметром 15-17 см. Натертый сыр соединяют с рублеными яйцами и нарезанными соломкой консервированными огурцами и тщательно перемешивают. На середину лепешки укладывают начинку, поливают майонезом или сметаной, после чего углы лепешки загибают к центру в виде конверта. Сформованные конвертики укладывают на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают 7-10 мин при температуре 200-220 °С.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

*Внешний вид* - изделия квадратной формы. На разрезе начинка из сыра, яиц и огурцов;

*Цвет* – светло-коричневый, без подгорелости, начинки – светло-желтый;

*Вкус и запах* – характерный для изделий из теста и начинки;

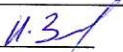
*Консистенция* - тесто- однородная, эластичная, пористая без комочков и следов непромеса, начинки – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения

С момента приготовления при температуре не выше +20 °С в течение 3 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
10,1	10,4	29,8	252,6/1056,8

  
(подпись разработчика)

И.С. Заяц  
(расшифровка подписи)