

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

ПИРОГ «СМАК»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210 - 2010

Дата введения 26.08.2019

1 Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	24,3	24,3	2430,0	2430,0
Сахар	24,3	24,3	2430,0	2430,0
Яйцо куриное	-	12,1	-	1210,0
Сметана	24,3	24,3	2430,0	2430,0
Яблоки свежие	56,8	50,0	5680,0	5000,0
Сода	0,4	0,4	40,0	40,0
Масло сливочное 72,5%	3,3	3,3	330,0	330,0
Сахарная пудра	1,5	1,5	150,0	150,0
Выход готовой продукции	-	100,0	-	10000,0

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку просеивают. Яйца необработанные промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде. Яблоки свежие предварительно промывают, перебирают, удаляют семенное гнездо, промывают, нарезают ломтиками. Яичную массу с сахаром слегка взбивают, во взбитую массу добавляют сметану, соду с мукой, хорошо перемешивают. Нарезанные яблоки соединяют с тестом и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекают 30-40 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200°С. Охлаждают, посыпают сахарной пудрой и порционируют. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие, хорошо сохраняющее форму, с равномерно запеченной поверхностью без трещин, порционные куски в виде квадрата или иной формы.

Цвет: поверхности – от золотистого до светло-коричневого, яблок- желтоватый, на разрезе – от серовато-кремового до желтого, неоднородный.

Вкус – сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок.

Запах – выпеченного изделия, с ароматом яблок.

Консистенция: мягкая, слегка упругая.

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часов при температуре не выше +20 °С; при температуре от +2 до +6 °С – не более 24 часов.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,6	8,1	42,5	259,1/1084,8

Инженер-технолог

Е.С. Былинович