

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



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию
Пирожки печеные

по СТБ 1210 -2010

1.Рецептура:

| Наименование сырья | Расход сырья на 100штук готовой продукции, г | | | | | | | |
|--------------------------------|--|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|
| | с повидлом | | с капустой | | с яблоками | | с творогом | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 3443 | 3443 | 3443 | 3443 | 3443 | 3443 | 3443 | 3443 |
| Сахар | 247,5 | 247,5 | 247,5 | 247,5 | 247,5 | 247,5 | 247,5 | 247,5 |
| Масло сливочное | 371,2 | 371,2 | 371,2 | 371,2 | 371,2 | 371,2 | 371,2 | 371,2 |
| Яйца | - | 371,2 | - | 371,2 | - | 371,2 | - | 371,2 |
| Соль | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 |
| Дрожжи | 123,7 | 123,7 | 123,7 | 123,7 | 123,7 | 123,7 | 123,7 | 123,7 |
| Вода | 914,6 | 914,6 | 914,6 | 914,6 | 914,6 | 914,6 | 914,6 | 914,6 |
| Масса теста | - | 5400 | - | 5400 | - | 5400 | - | 5400 |
| Мука на подпыл | 161,4 | 161,4 | 161,4 | 161,4 | 161,4 | 161,4 | 161,4 | 161,4 |
| Повидло | 2526 | 2500 | - | - | - | - | - | - |
| Фарш с капустой: | | | | | | | | |
| Капуста белокочанная | - | - | 3750 | 3000 | - | - | - | - |
| Масло растительное | - | - | 150 | 150 | - | - | - | - |
| Масса готовой капусты | - | - | - | 2250 | - | - | - | - |
| Яйца | - | - | - | 250 | - | - | - | - |
| или лук репчатый | - | - | 595 | 500 | - | - | - | - |
| Или лук репчатый очищенный п/ф | - | - | 500 | 500 | - | - | - | - |
| Масло растительное | - | - | 62,5 | 62,5 | - | - | - | - |
| Масса пассерованного лука | - | - | - | 250 | - | - | - | - |
| Соль | - | - | 1,25 | 1,25 | - | - | - | - |
| Фарш с яблоками: | | | | | | | | |
| Яблоки свежие | - | - | - | - | 2965 | 2075 | - | - |
| Сахар | - | - | - | - | 500 | 500 | - | - |
| Фарш с творогом: | | | | | | | | |
| Творог | - | - | - | - | - | - | 1985 | 1960 |
| Яйца | - | - | - | - | - | - | - | 200 |
| Сахар | - | - | - | - | - | - | 225 | 225 |
| Мука пшеничная | - | - | - | - | - | - | 100 | 100 |
| Масло сливочное | - | - | - | - | - | - | 100 | 100 |
| Ванилин | - | - | - | - | - | - | 0,25 | 0,25 |

| | | | | | | | | |
|---|----|-------------------------|----|-------------------------|----|-------------------------|----|-------------------------|
| Масса фарша: | | | | | | | | |
| Масло растительное (для смазки листов) | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Яйца (для смазки пирожков) | - | 150 | - | 150 | - | 150 | - | 150 |
| Выход готового изделия: | | 100шт по 75г | | 100шт по 75г | | 100шт по 75г | | 100шт по 75г |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35⁰С. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде. В посуду вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное 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 в теплое место (35-40С) на 2-2,5 часа для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы, формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», или цилиндрическую. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на противень, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Пирожки выпекают при температуре 200-240⁰С в течение 8-10 минут. При использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Приготовление фарша с яблоками: яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Охлаждают.

Приготовление фарша из капусты: капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку, шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с разогретым маслом растительным до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой), мелко рубят и обжаривают на растительном масле до готовности. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук и сваренные вкрутую рубленые яйца. Солить капусту до жарения, а также не охлажденную после жарения нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Приготовление фарша из творога: творог пропускают через протирочную машину или протирают через сито, затем добавляют яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешивают.

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



3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

Цвет – светло-коричневый до темно-коричневого, без подгорелостей;

Вкус и запах – приятный, не кислый, без признаков затхлости или горечи;

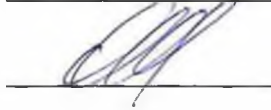
Консистенция – мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса.

4. Срок годности и условия хранения:

при комнатной температуре не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г продукта:

| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|------------|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| с повидлом | 5,7 | 5,0 | 58,0 | 300/1254 |
| с капустой | 7,5 | 12,1 | 31,6 | 240,6/1000,9 |
| с яблоками | 5,7 | 5,3 | 45,2 | 251/1049 |
| с творогом | 7,3 | 8,5 | 29,6 | 197,9/823,3 |



О.Н. Ларюхина

