

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений  
сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ  
«Волковысский районный центр  
для обеспечения деятельности  
учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко

« 21 » 12 2022г.

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**ПИЦЦА «ШКОЛЬНАЯ С СЫРОМ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 19.01.2023г. находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковиск, ул.Школьная, 1а

**1. Рецепт**

Дата введения: 09.01.2023 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	45	45
Сахар	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5
Дрожжи сухие	0,25	0,25
Вода	30	30
Соль	0,6	0,6
<b>Масса теста</b>	-	<b>80</b>
Колбаса вареная	15,1	15
Сыр	15	15
Томатная паста	2	2
Огурцы консервированные	10	5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>125</b>
Масло растительное (на смазку)	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>100</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Муку просеивают. Дрожжи сухие разводят в теплой воде с температурой +30...+35 °С.

В небольшом количестве воды растворяют сахар, добавляют разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до +30...+40°C, добавляют муку, масло сливочное, перемешивают и оставляют в теплом месте (+25...+35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Колбасу вареную освобождают от оболочки, огурцы консервированные промывают проточной водой, сыр натирают на крупной терке.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски требуемой массы, затем их формуют в шарики, дают расстояться 5-6 минут и раскатывают в лепешки с бортиком толщиной 1-1,5 см., выкладывают на смазанный маслом растительным противень, смазывают томатной пастой, выкладывают колбасу вареную, затем огурцы консервированные, посыпают тертым сыром, помещают в пароконвектомат «Абат» и выпекают при температуре 180-190°C в режиме конвекция в течение 15 – 18 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

В жарочном шкафу выпекают при температуре 250-270°C в течение 8-10 минут.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Подают на пирожковой тарелке.

### 4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* - выпеченное мучное изделие плоской формы с натертыми продуктами, посыпаны сыром и запечены. Поверхность равномерно окрашена;

*цвет* - поверхности изделия золотисто-коричневый, на разрезе теста - светло-желтый;

*вкус, запах* - характерный для изделий из теста и запеченных продуктов без признаков затхлости, подгорелости продуктов;

*консистенция* - теста - однородная, эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса.

### 5. Срок реализации и условия хранения:

В течение 3 часов с момента приготовления.

### 6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал
9,2	14,87	33,6	305,76

Инженер - технолог

*Стеф*

А.В.Полищук