

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

«12» июня 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №60  
на кулинарную продукцию

**Пицца «Детская»**

(наименование изделия)

фирменное блюдо СТБ 1210-2010 г.

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Тесто:		
Мука пшеничная	45	45
Сахар	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5
Дрожжи прессованные	1	1
Вода	30	30
Соль	0,6	0,6
<b>Масса теста</b>	—	<b>80</b>
Колбаса вареная	10,2	10
или ветчина или другой копчено-вареный продукт	10,2	10
Филе цыплят-бройлеров замороженное	7,5	5
Сыр	10,2	10
Соус томатный «Сказка»	5	5
Огурцы консервированные без уксуса	9,1	5
Майонез	5	5
<b>Масса полуфабриката</b>	—	<b>120</b>
Масло растительное на смазку листов	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

2. Описание технологии приготовления изделия:

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35°C. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре +4+6°C. Сухие дрожжи разводят теплой водой (25-25°C) в соотношении 3:1, дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

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).

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 формируют в шарики, дают расстояться 5-6 минут и раскатывают в круглые лепешки с бортиком толщиной 1-1,5, см. Лепешку смазывают соусом томатным «Сказка» и кладут фарш, поливают майонезом и посыпают сыром натертым на крупную терку. Изделие укладывают на лист, смазанный растительным маслом, выпекают при температуре 225-250°C в течение 10-15 минут.

При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастроёмкости смазанные маслом, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в режиме конвекция при t 180 С 20 минут.

Пиццу можно готовить пластом и затем нарезать на порции 50-75-100 г.

**Приготовление фарша:**

Филе птицы должно размораживаться в дефростере. Допускается размораживать в условиях холодильника при температуре +2+6°C в течении 48 часов, на воздухе в течении не более 6 часов. Сваренное филе птицы и ветчину (колбасу вареную), огурцы консервированные нарезают мелкими кубиками.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Внешний вид:** Выпеченное мучное изделие кругло-плоской формы с фаршем, поверхность равномерно окрашена.

**Цвет:** Поверхность изделия золотисто-коричневая, на разрезе теста – светло-желтый, фарша – свойственный входящим в него продуктам.

**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; фарша – мягкая.

4. Срок реализации.

В течение 3 часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,1	13,0	40,9	328,7/1377,3

Подпись разработчика:

*Лисовская А.Г.*

(Лисовская А.Г.)

