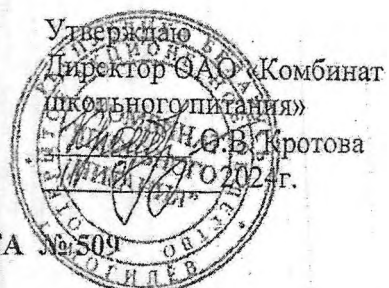


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №509

Полоска слоеная
 наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Тесто слоеное дрожжевое замороженное	50	50
Сахар	5	5
Яйца диетические	-	2
Масса полуфабриката		57
Масло растительное		2
Выход готовой продукции	50	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Замороженное тесто распаковать, разморозить на воздухе в течение 20-30 минут или СВЧ-печи 1-2 минуты (функция «разморозка») для получения мягкой структуры. Раскатать пласт теста до необходимой толщины. Вырезать из теста заготовки требуемой массы в виде полосок или прямоугольников, лист противня смазать тонким слоем масла растительного, уложить изделия и смазать яйцом, посыпать сахаром. Продолжительность расстойки от 25 до 45 минут.

После увеличения объема в 1,5-2 раза изделие выпекается. Выпечку производят в конвекционной печи при температуре 160-200°C в течение 10-15 минут или в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 8-10 минут.

Яйца диетические промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

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

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - изделия в форме полосок или прямоугольников с равномерно окрашенной корочкой;

цвет - верхняя корочка тонкая, золотисто-коричневого цвета;

вкус, запах - характерный для используемых продуктов;

консистенция - мякиш пропеченный, с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой. Структура воздушная. Поверхность сухая.

4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

В течение 3 часов с момента приготовления.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
6,4	21,34	47,72	1721 кДж (411,24ккал)

Е.В. Суринина