

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»

С.В. Григорович

«3» января 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8
на кулинарную продукцию**ПОМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	31,3	31,3
Масло растительное	0,25	0,25
Яйцо	1,5	1,5
Сахар	1	1
Соль	0,6	0,6
Дрожжи	1	1
Вода	28,8	28,8
Масса полуфабриката:	64,5	64,5
Масло растительное для смазывания противня	1	1
Чеснок	2,6	2
Масло растительное для отпуска	1,5	1,5
Масса смеси:		3,5
Выход готового изделия:		60

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца обрабатывают в соответствии с рабочей инструкции. Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят, соединяют с маслом растительным. В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с подогретой до +35 - +40°C остальной водой, добавляют просеянную муку, яйца, масло растительной и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). На смазанный растительным маслом противень кладут дрожжевое тесто, сформованное в виде шариков и выпекают в жар шкафу или пароконвектомате в течение 5-7 минут при температуре +250°C. При подаче смазывают смесью масла растительного и чеснока.

Внешний вид, консистенция: выпеченное мучное изделие кругло-плоской формы, поверхность равномерно окрашена; консистенция - теста - однородная, эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса.

Цвет: светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком.

Запах: с ароматом чеснока.

Вкус: характерный для изделий из теста.

4. Срок годности и условия хранения: не более 4 часов с момента готовности.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
изделия	4	3,3	21,8	127,4/533,2
на 100 г блюда	6,8	5,48	36,4	212,4/888,7


подпись


расшифровка подписи