

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 О.В. Кротова
 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508

Слойка «Пикантная»
 наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)			
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Тесто слоеное дрожжевое замороженное	50	50	100	100
Колбаса вареная	-*	15	-*	15
Или сосиски	-*	15	-*	15
Или цыпленок-бройлер	36	34,5	36	34,5
Масса вареной мякоти птицы без кожи	-	15	-	15
Соус томатный «Сказка»	5	5	5	5
Сыр	15	15	15	15
Майонез без уксуса	8	8	8	8
Яйца диетические	-	2	-	2
Масса полуфабриката		95		145
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готовой продукции		75		120

*согласно акта контрольной проработки

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 квадратов или прямоугольников, положить начинку, сформировать изделия в виде треугольника (или защипнуть края в виде конвертика) или квадрата соответственно, лист противня смазать тонким слоем масла растительного, уложить изделия и смазать яйцом. Продолжительность расстойки от 40 до 50 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.

Приготовление фарша:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности, периодически снимая с бульона пену. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают мелко кубиками или соломкой, соединяют с натертым сыром, майонезом, соусом томатным и перемешивают.

Сосиски или колбасу можно натирать на терку и соединять с измельченным сыром, майонезом, соусом томатным, или тесто смазать томатной пастой, сверху выложить нарезанные сосиски или колбасу и сыр, смазать майонезом и сформировать изделие.

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - изделия в виде треугольника (или конвертика) или квадрата;

цвет – верхняя корочка тонкая, золотисто-коричневого цвета;

вкус, запах – характерный для используемых продуктов;

консистенция – мякиш пропеченный, с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой, в местах соприкосновения основы с начинкой допускается слегка увлажненный и (или) уплотненный мякиш. 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)
С сосиской	10,14	28,93	25,4	1690 кДж (404,03 ккал)
С колбасой	11,08	29,86	25,21	1738 кДж (415,28 ккал)
С птицей	12,41	25,66	25,03	1605 кДж (383,59 ккал)


Е.В. Сурина