

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 518

Сосиска, запеченная в слоеном тесте

по СТЬ 1210-2010, акт контрольной проработки №358

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Тесто слоеное дрожжевое замороженное	50	50
Сосиска «Вкусняшки» отварные	50	48
Яйцо диетическое	2	2
Масса полуфабриката:		101
Масло растительное		2
Выход готового изделия:		90

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Замороженное тесто распаковать, разморозить на воздухе в течение 20-30 минут или в 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, охлажденные предварительно сваренные сосиски завернуть в виде рулета или пирожка, лист противня смазать тонким слоем масла растительного, уложить изделие и смазать яйцом. 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° С в течение 10-15 минут или в жарочном шкафу при температуре 250-280град.С 8-10минут.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид – изделия в форме рулетов или пирожков с равномерно окрашенной корочкой;

Цвет – Верхняя корочка тонкая, золотисто-коричневого цвета;

Вкус, запах – характерный для используемых в состав продуктов;

Консистенция - Мякиш пропеченный, с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой, в местах соприкосновения основы с основным продуктом допускается слегка увлажненный и (или) уплотненный мякиш. Структура воздушная. Поверхность сухая.

4.Срок годности и условия хранения:

В течении 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
8,5	28,7	22	380,5

Е.В. Сурина