

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35 °С. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре +4+6 °С. Сухие дрожжи разводят теплой водой (20-25 °С) в соотношении 3:1, дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с t-30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Нефасованный сыр очищают от корки.

В посуду вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в теплой воде (30-35 °С) и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2,5-3 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из дрожжевого теста формируют палочки. После предварительной расстойки (5-15 мин) раскатывают в пласт овальной формы, у основания кладут большую часть (8 г) натертого сыра и закатывают трубочкой. Длина трубочки 20-25 см, а ширина 3-4 см. Полуфабрикат укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут.

Поверхность смазывают меланжем, посыпают оставшимся (4 г) тертым сыром и выпекают в жарочном шкафу при температуре 210-220 °С в течение 12-15 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С (в режиме конвекция +пар) в течение 12-14 минут.

Сырные палочки можно готовить выходом 36 - 100 г.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

Внешний вид – форма продолговатая в виде палочки, сверху запеченный сыр, поверхность - глянцевая; на изломе видна начинка из плавленого сыра;

Цвет – от светло - желтого до золотистого;

Вкус – характерный для компонентов, с привкусом сыра;

Запах – характерный для компонентов, с ароматом сыра;

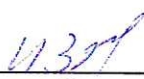
Консистенция теста – однородная масса без комков, пышная.

4. Срок годности и условия хранения

В течение 3 часов с момента приготовления при температуре не выше 20 °С.

5. Сведения о пищевой ценности

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
на 100 г	11,2	11,8	42,5	321,7
изделия	8,4	8,9	31,9	241,3


(подпись разработчика)

Троцюк Т.В.
(расшифровка подписи)