

**КУПТП «Комбинат общественного питания»**

«УТВЕРЖДАЮ»

*Зас.*

Директор КУПТП «КОСП»

М. В. Рацер

«19» октября 2011 г.



**Технологическая карта № \_\_\_\_  
на кулинарную продукцию  
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ 1210-2010 (номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

**1. Рецептура**

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г, мл</i>	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
<b>Для теста:</b>		
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов	4300	4300
Сахар	400	400
Масло сливочное	700	700
Яйца	-	500
Дрожжи (прессованные)	150	150
Соль	40	40
Вода	1800	1800
<b>Масса теста:</b>		
Мука на подпыл	200	200
Сыр пошебонский/ российский/ голландский <sup>2</sup>	1212 <sup>1</sup>	1200
Яйца для смазки	-	100
Масло растительное для смазки листов	19	19
<b>Выход готового изделия:</b>	<b>100 шт. массой по 75 г.</b>	

<sup>1</sup> - потери при натирании фасованного сыра.<sup>2</sup> - можно использовать другие виды сыра.

## 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 питьевой 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 формуют 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

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

11.321

(подпись разработчика)

Троцюк Т.В.  
(расшифровка подписи)