



Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 Л.В. Наровская
 2020 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №400
 на кулинарную продукцию

Треугольники с мясопродуктами

Дата введения: 10.03.2020 г.

по СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (Г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Лаваш	33,33	33
Начинка:		
Сосиски или	30,6	30
Сосиски из мяса птицы или	30,6	30
Колбаса вареная или	31,2	30
Колбаса вареная из мяса птицы или	30,3	30
Мясопродукты копчено-вареные	30	30
Сыр твердый	30	30
Майонез	15	15
Масса начинки:		75
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции:	-	105

2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лист лаваша разрезают на три части (полоски шириной 15 см).

Начинка для треугольников: сыр натирают на терке, сосиски или колбасу или мясопродукты нарезают соломкой или мелкими брусочками, добавляют майонез и перемешивают.

Начинку кладут на край подготовленной полоски лаваша и заворачивают треугольником, закрывая его со всех сторон. Изделия обжаривают с обеих сторон в течение 1-2 минут.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

Внешний вид – изделие треугольной формы (закрыто со всех сторон), на разрезе мясопродукты запеченные с сыром;

Цвет – корочки светло-коричневый ;

Вкус, запах – характерный для входящих в состав продуктов;

Консистенция – лаваша - хрустящая, начинки - мягкая.

4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

При температуре не выше 20°C в течение 3 часов с момента приготовления.

5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100 г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
15,3	29,6	26,3	1347 кДж (322 ккал)

Желобкевич Н.Г.