

Технологическая карта № 434,04

Наименование блюда (изделия): Шанежка наливная

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 45,3 | 45,3 |
| Дрожжи сухие | 0,33 (г) | 0,33 |
| Соль йодированная | 0,7 | 0,7 |
| Сахар-песок | 2,4 | 2,4 |
| Масло подсолнечное | 2 | 2 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,044 (шт54) | 2,3976 |
| *Вода | 18 | 18 |
| Масса теста | - | 70,70 |
| Мука пшеничная в/с | 13,3 | 13,3 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 26,7 | 26,7 |
| Сахар-песок | 1,3 | 1,3 |
| Масса начинки | - | 41,30 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2 | 2 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из теста формируют шарики, расстаивают, затем раскладывают в круглые лепешки. Поверхность равномерно покрывают сметанной наливкой. После расстойки в течение 50-60 мин смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 мин.

Для сметанной наливки сметану соединяют с сахаром и мукой и перемешивают до однородной массы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглой формы, равномерно выпеченные, сверху покрыты зарумянившейся сметанной заливкой.
Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.
Консистенция – пористость мелкая, равномерная.
Вкус и запах – свойственный свежесделанным изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 7,84 | Витамин Е (мг) | 2,07 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 7,7 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 0,93 |
| Калорийность (Ккал) | 289,26 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 47,07 | Кальций (мг) | 39,6 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 0,11 | Фосфор (мг) | 76,89 | Витамин А (мкг) | 40 |
| Витамин В1 (мг) | 0,12 | Магний (мг) | 12,95 | Фенилаланин (г) | 0,03 |
| Витамин В2 (мг) | 0,07 | Калий (мг) | 111 | Селен (мкг) | 5,09 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 20 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 434,03

Наименование блюда (изделия): Шанежка наливная

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 33,9 | 33,9 |
| Дрожжи сухие | 0,24 (г) | 0,24 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 1,8 | 1,8 |
| Масло подсолнечное | 1,5 | 1,5 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,033 (шт54) | 1,7982 |
| *Вода | 13,5 | 13,5 |
| Масса теста | - | 53,00 |
| Мука пшеничная в/с | 9,9 | 9,9 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 |
| Масса начинки | - | 30,90 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,5 | 1,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,028 (шт54) | 1,5012 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из теста формируют шарики, расстаивают, затем раскладывают в круглые лепешки. Поверхность равномерно покрывают сметанной наливкой. После расстойки в течение 50-60 мин смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 мин.

Для сметанной наливки сметану соединяют с сахаром и мукой и перемешивают до однородной массы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглой формы, равномерно выпеченные, сверху покрыты зарумянившейся сметанной заливкой.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежесделанным изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 5,86 | Витамин Е (мг) | 1,55 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 5,77 | Витамин D (мкг) | 0,09 | Железо (мг) | 0,7 |
| Калорийность (Ккал) | 216,1 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 35,12 | Кальций (мг) | 29,55 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 0,08 | Фосфор (мг) | 57,53 | Витамин А (мкг) | 29,98 |
| Витамин В1 (мг) | 0,09 | Магний (мг) | 9,68 | Фенилаланин (г) | 0,02 |
| Витамин В2 (мг) | 0,05 | Калий (мг) | 83 | Селен (мкг) | 3,81 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 15 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 485,02

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с картофелем

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 46,6 | 46,6 |
| Сахар-песок | 3,3 | 3,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,093 (шт54) | 5,0004 |
| *Вода | 12,1 | 12,1 |
| Масло подсолнечное | 5 | 5 |
| Дрожжи сухие | 0,4 (г) | 0,4 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Масса теста | - | 71,6 |
| Картофель | 0 (г) | 37,8 |
| - с 01.01 (35%) | 58,154 | - |
| - с 01.02 (35%) | 58,154 | - |
| - с 01.03 (40%) | 63 | - |
| - с 01.04 (40%) | 63 | - |
| - с 01.05 (20%) | 47,25 | - |
| - с 01.06 (20%) | 47,25 | - |
| - с 01.07 (20%) | 47,25 | - |
| - с 01.08 (20%) | 47,25 | - |
| - с 01.09 (25%) | 50,4 | - |
| - с 01.10 (25%) | 50,4 | - |
| - с 01.11 (30%) | 54 | - |
| - с 01.12 (30%) | 54 | - |
| Масса отварного картофеля | - | 36,6 |
| Масло подсолнечное | 1,3 | 1,3 |
| Лук репчатый | 12,857 (г) | 10,8 |
| Масса пассерованного лука | - | 5,5 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса фарша | - | 41,6 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2,1 | 2,1 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,037 (шт54) | 1,999998 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,3 | 0,3 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для фарша промытый и очищенный картофель варят, отвар сливают, протирают в горячем виде, добавляют пассерованный лук и перемешивают. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 7,11 | Витамин Е (мг) | 3,74 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 8,22 | Витамин D (мкг) | 0,15 | Железо (мг) | 1,24 |
| Калорийность (Ккал) | 280,12 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 44,46 | Кальций (мг) | 24 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 8,64 | Фосфор (мг) | 83,64 | Витамин А (мкг) | 19,34 |
| Витамин В1 (мг) | 0,14 | Магний (мг) | 19,28 | Фенилаланин (г) | 0,09 |
| Витамин В2 (мг) | 0,08 | Калий (мг) | 303 | Селен (мкг) | 5,23 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 29 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 485,01

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с картофелем

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 35 | 35 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,069 (шт54) | 3,7476 |
| *Вода | 9,1 | 9,1 |
| Масло подсолнечное | 3,75 | 3,75 |
| Дрожжи сухие | 0,3 (г) | 0,3 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса теста | - | 53,75 |
| Картофель | 0 (г) | 28,3 |
| - с 01.01 (35%) | 43,538 | - |
| - с 01.02 (35%) | 43,538 | - |
| - с 01.03 (40%) | 47,167 | - |
| - с 01.04 (40%) | 47,167 | - |
| - с 01.05 (20%) | 35,375 | - |
| - с 01.06 (20%) | 35,375 | - |
| - с 01.07 (20%) | 35,375 | - |
| - с 01.08 (20%) | 35,375 | - |
| - с 01.09 (25%) | 37,733 | - |
| - с 01.10 (25%) | 37,733 | - |
| - с 01.11 (30%) | 40,429 | - |
| - с 01.12 (30%) | 40,429 | - |
| Масса отварного картофеля | - | 27,5 |
| Масло подсолнечное | 1 | 1 |
| Лук репчатый | 9,643 (г) | 8,1 |
| Масса пассерованного лука | - | 4,1 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса фарша | - | 31,25 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,6 | 1,6 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,028 (шт54) | 1,500012 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,25 | 0,25 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для фарша промытый и очищенный картофель варят, отвар сливают, протирают в горячем виде, добавляют пассерованный лук и перемешивают. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 5,34 | Витамин Е (мг) | 2,82 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,21 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 0,93 |
| Калорийность (Ккал) | 210,85 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 33,42 | Кальций (мг) | 17,92 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 6,47 | Фосфор (мг) | 62,76 | Витамин А (мкг) | 14,49 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 14,46 | Фенилаланин (г) | 0,07 |
| Витамин В2 (мг) | 0,06 | Калий (мг) | 227 | Селен (мкг) | 3,92 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 22 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 485

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с картофелем

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 23,3 | 23,3 |
| Сахар-песок | 1,6 | 1,6 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,046 (шт54) | 2,5002 |
| *Вода | 6 | 6 |
| Масло подсолнечное | 2,5 | 2,5 |
| Дрожжи сухие | 0,2 (г) | 0,2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса теста | - | 35,8 |
| Картофель | 0 (г) | 18,9 |
| - с 01.01 (35%) | 29,077 | - |
| - с 01.02 (35%) | 29,077 | - |
| - с 01.03 (40%) | 31,5 | - |
| - с 01.04 (40%) | 31,5 | - |
| - с 01.05 (20%) | 23,625 | - |
| - с 01.06 (20%) | 23,625 | - |
| - с 01.07 (20%) | 23,625 | - |
| - с 01.08 (20%) | 23,625 | - |
| - с 01.09 (25%) | 25,2 | - |
| - с 01.10 (25%) | 25,2 | - |
| - с 01.11 (30%) | 27 | - |
| - с 01.12 (30%) | 27 | - |
| Масса отварного картофеля | - | 18,3 |
| Масло подсолнечное | 0,6 | 0,6 |
| Лук репчатый | 6,429 (г) | 5,4 |
| Масса пассерованного лука | - | 2,75 |
| Соль йодированная | 0,25 | 0,25 |
| Масса фарша | - | 20,8 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1 | 1 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,019 (шт54) | 0,999 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,1 | 0,1 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для фарша промытый и очищенный картофель варят, отвар сливают, протирают в горячем виде, добавляют пассерованный лук и перемешивают. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.
Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 3,55 | Витамин Е (мг) | 1,82 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 4,01 | Витамин D (мкг) | 0,08 | Железо (мг) | 0,62 |
| Калорийность (Ккал) | 138,79 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 22,15 | Кальций (мг) | 11,99 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 4,32 | Фосфор (мг) | 41,77 | Витамин А (мкг) | 9,66 |
| Витамин В1 (мг) | 0,07 | Магний (мг) | 9,63 | Фенилаланин (г) | 0,04 |
| Витамин В2 (мг) | 0,04 | Калий (мг) | 151 | Селен (мкг) | 2,61 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 15 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 433,06

Наименование блюда (изделия): Плюшка московская

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 70,7 | 70,7 |
| Дрожжи сухие | 0,35 (г) | 0,35 |
| Соль йодированная | 1,1 | 1,1 |
| Сахар-песок | 7,1 | 7,1 |
| Масло подсолнечное | 6,4 | 6,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,039 (шт54) | 2,100006 |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 7,1 (г) | 7,1 |
| *Вода | 28 | 28 |
| Тесто п/ф | - | 122,80 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2 | 2 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Тесто скатывают шариками, растаивают 5 мин, слегка прокатывают на смазанном маслом столе в продолговатую лепешку. Ее скатывают по длине, образуется слоистый жгут теста, который перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем нарезают жгут, оставляя концы 1,5-2 см. При укладке на листы заготовку разворачивают в обе стороны по линии разреза. Растаивают 50-60 мин.

Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 17-21 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия формы кренделя, равномерно выпеченные.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – мелко пористая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежесдобытым изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 8,62 | Витамин Е (мг) | 4,11 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 8,45 | Витамин D (мкг) | 0,09 | Железо (мг) | 1,05 |
| Калорийность (Ккал) | 343,35 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 58,3 | Кальций (мг) | 28,22 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 0,09 | Фосфор (мг) | 76,92 | Витамин А (мкг) | 12,22 |
| Витамин В1 (мг) | 0,13 | Магний (мг) | 13,54 | Фенилаланин (г) | 0,03 |
| Витамин В2 (мг) | 0,06 | Калий (мг) | 105 | Селен (мкг) | 5,69 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 20 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 433,05

Наименование блюда (изделия): Плюшка московская

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 53 | 53 |
| Дрожжи сухие | 0,2 (г) | 0,2 |
| Соль йодированная | 0,8 | 0,8 |
| Сахар-песок | 5,3 | 5,3 |
| Масло подсолнечное | 4,8 | 4,8 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,028 (шт54) | 1,500012 |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 5,3 (г) | 5,3 |
| *Вода | 21 | 21 |
| Тесто п/ф | - | 88,65 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,5 | 1,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,028 (шт54) | 1,500012 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Тесто скатывают шариками, расстаивают 5 мин, слегка прокатывают на смазанном маслом столе в продолговатую лепешку. Ее скатывают по длине, образуется слоистый жгут теста, который перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем нарезают жгут, оставляя концы 1,5-2 см. При укладке на листы заготовку разворачивают в обе стороны по линии разреза. Расстаивают 50-60 мин.

Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 17-21 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия формы кренделя, равномерно выпеченные.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – мелко пористая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежесдобытым изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 6,45 | Витамин Е (мг) | 3,08 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,32 | Витамин D (мкг) | 0,07 | Железо (мг) | 0,78 |
| Калорийность (Ккал) | 257,13 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 43,67 | Кальций (мг) | 20,98 | Иод (мкг) | 1 |
| Витамин С (мг) | 0,07 | Фосфор (мг) | 57,5 | Витамин А (мкг) | 8,97 |
| Витамин В1 (мг) | 0,1 | Магний (мг) | 10,1 | Фенилаланин (г) | 0,02 |
| Витамин В2 (мг) | 0,04 | Калий (мг) | 79 | Селен (мкг) | 4,24 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 15 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 642

Наименование блюда (изделия): Сочни с творогом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Тесто: | | |
| Мука пшеничная в/с | 40,4 | 40,4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 |
| Масло подсолнечное | 14 | 14 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,148 (шт54) | 7,999992 |
| Соль йодированная | 0,12 | 0,12 |
| *Вода | 1,4 | 1,4 |
| Начинка: | | |
| Мука пшеничная в/с | 4,6 | 4,6 |
| Сахар-песок | 6,4 | 6,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Творог с массовой долей жира 5% фасованный | 30,692 | 30,4 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 118 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,6 | 0,6 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Охлажденное сдобное тесто раскатывают в пласт, формируют круглые заготовки, на половину сочни равномерно раскладывают творожную начинку, закрывают другой половиной, слегка прижимая, но не защипывая. Готовые заготовки смазывают яйцом, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 мин. Для приготовления творожного фарша творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют муку пшеничную, сметану, яйца, сахар и все тщательно перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделие из сдобного пресного теста с творожной начинкой в форме полукруга, по краям видна начинка.
Цвет – сочни с золотистой корочкой, фарша – белый.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 12,62 | Витамин Е (мг) | 7,2 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 18,44 | Витамин D (мкг) | 0,23 | Железо (мг) | 0,97 |
| Калорийность (Ккал) | 413,25 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 48,95 | Кальций (мг) | 67,91 | Иод (мкг) | 6 |
| Витамин С (мг) | 0,17 | Фосфор (мг) | 127,51 | Витамин А (мкг) | 40,31 |
| Витамин В1 (мг) | 0,1 | Магний (мг) | 15,78 | Фенилаланин (г) | 0,06 |
| Витамин В2 (мг) | 0,15 | Калий (мг) | 108 | Селен (мкг) | 14,91 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 26 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 273,14

Наименование блюда (изделия): Булочка дорожная

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 61 | 61 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2 | 2 |
| Сахар-песок | 12 | 12 |
| Масло подсолнечное | 13 | 13 |
| Масло подсолнечное (для смазки) | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Дрожжи сухие | 0,37 (г) | 0,37 |
| *Вода | 30,5 | 30,5 |
| Масса теста | - | 114,0 |
| Мука пшеничная в/с | 2 | 2 |
| Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5% | 2 | 2 |
| Масса крошки | - | 4,0 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С. Для приготовления крошки муку и масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой.

Цвет – от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

Вкус и запах – свойственный свежесдобытым изделиям из дрожжевого теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 7,08 | Витамин Е (мг) | 7,6 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 17,29 | Витамин D (мкг) | 0,03 | Железо (мг) | 0,85 |
| Калорийность (Ккал) | 413,45 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 57,47 | Кальций (мг) | 14,85 | Иод (мкг) | 1 |
| Витамин С (мг) | | Фосфор (мг) | 56,8 | Витамин А (мкг) | 9 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 10,72 | Фенилаланин (г) | |
| Витамин В2 (мг) | 0,03 | Калий (мг) | 80 | Селен (мкг) | 3,92 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 14 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия, П.С. Ершов, Санкт-Петербург

Технологическая карта № 576

Наименование блюда (изделия): Сдоба выборгская

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 63,8 | 63,8 |
| Сахар-песок | 12,8 | 12,8 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,048 (шт54) | 2,5974 |
| Масло подсолнечное | 4,4 | 4,4 |
| Повидло (для отделки) | 7,6 | 7,6 |
| Соль йодированная | 0,8 | 0,8 |
| Вода для замеса теста | 25,0 | 25,0 |
| Дрожжи сухие | 0,3 (г) | 0,3 |
| Масса теста | - | 102,0 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,6 | 0,6 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Выборгская сдоба выпекается из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Тесто делят на куски, которые скатывают в жгуты и делят на кусочки для каждой булочки. Кусочки подкатывают, придавая им шарообразную форму, обмакивают в растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и обсыпают приготовленной крошкой. Сформованные булочки укладывают на листы. После расстойки в середине булочки делают вмятину, которую заполняют повидлом и выпекают. Приготовление крошки для обсыпки: муку, сахар и топленое масло в соотношении 1:1:1/2 тщательно перемешивают, полученную массу протирают через сито.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – круглой формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу, трещины на поверхности недопустимы, покрыта отделкой из повидла.

Цвет – золотисто-желтый.

Консистенция – мякиш изделий хорошо пропечен, эластичный, равномерно пористый, без пустот.

Вкус и запах – соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 7,29 | Витамин Е (мг) | 3,17 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,13 | Витамин D (мкг) | 0,06 | Железо (мг) | 1 |
| Калорийность (Ккал) | 332,52 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 62,35 | Кальций (мг) | 17,39 | Иод (мкг) | 1 |
| Витамин С (мг) | 0,04 | Фосфор (мг) | 60,64 | Витамин А (мкг) | 6,75 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 11,38 | Фенилаланин (г) | 0,02 |
| Витамин В2 (мг) | 0,04 | Калий (мг) | 92 | Селен (мкг) | 4,63 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 15 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 512,02

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с капустой

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 45,9 | 45,9 |
| Сахар-песок | 3,3 | 3,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,091 (шт54) | 4,900014 |
| *Вода | 11,7 | 11,7 |
| Масло подсолнечное | 4,9 | 4,9 |
| Дрожжи сухие | 0,4 (г) | 0,4 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Масса теста | - | 71,7 |
| Капуста белокочанная | 62,5 | 50 |
| Масло подсолнечное | 3 | 3 |
| Масса готовой капусты | - | 37,5 |
| Лук репчатый | 9,881 (г) | 8,3 |
| Масло подсолнечное | 1,3 | 1,3 |
| Масса пассерованного лука | - | 4,2 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса фарша | - | 41,7 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2,2 | 2,2 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные в крутую рубленые яйца, перемешивают.

Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 7,14 | Витамин Е (мг) | 5,01 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 10,99 | Витамин D (мкг) | 0,15 | Железо (мг) | 1,17 |
| Калорийность (Ккал) | 287,89 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 40,03 | Кальций (мг) | 42,91 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 23,33 | Фосфор (мг) | 75,11 | Витамин А (мкг) | 19,43 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 18,11 | Фенилаланин (г) | 0,08 |
| Витамин В2 (мг) | 0,07 | Калий (мг) | 233 | Селен (мкг) | 5,2 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 22 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 512,01

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с капустой

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 34,4 | 34,4 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,07 (шт54) | 3,79998 |
| *Вода | 8,8 | 8,8 |
| Масло подсолнечное | 3,7 | 3,7 |
| Дрожжи сухие | 0,3 (г) | 0,3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса теста | - | 53,8 |
| Капуста белокочанная | | 37,5 |
| - с 01.01 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.02 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.03 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.04 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.05 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.09 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.10 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.11 (20%) | 46,875 | - |
| - с 01.12 (20%) | 46,875 | - |
| Масло подсолнечное | 2,3 | 2,3 |
| Масса готовой капусты | - | 28,1 |
| Лук репчатый | 7,5 (г) | 6,3 |
| Масло подсолнечное | 1 | 1 |
| Масса пассерованного лука | - | 3,1 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса фарша | - | 31,3 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,6 | 1,6 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,028 (шт54) | 1,500012 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные в крутую рубленые яйца, перемешивают. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.
Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

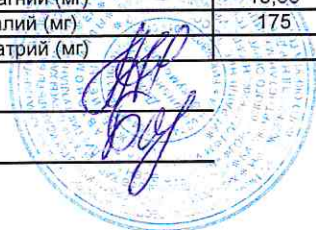
| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 5,36 | Витамин Е (мг) | 3,79 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 8,33 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 0,88 |
| Калорийность (Ккал) | 216,67 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 30 | Кальций (мг) | 32,08 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 17,51 | Фосфор (мг) | 56,56 | Витамин А (мкг) | 14,9 |
| Витамин В1 (мг) | 0,08 | Магний (мг) | 13,58 | Фенилаланин (г) | 0,06 |
| Витамин В2 (мг) | 0,05 | Калий (мг) | 175 | Селен (мкг) | 3,93 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 17 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 512

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с капустой

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 22,9 | 22,9 |
| Сахар-песок | 1,6 | 1,6 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,045 (шт54) | 2,44998 |
| *Вода | 5,85 | 5,85 |
| Масло подсолнечное | 2,45 | 2,45 |
| Дрожжи сухие | 0,2 (г) | 0,2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса теста | - | 35,85 |
| Капуста белокочанная | 31,25 | 25 |
| Масло подсолнечное | 1,5 | 1,5 |
| Масса готовой капусты | - | 18,75 |
| Лук репчатый | 4,881 (г) | 4,1 |
| Масло подсолнечное | 0,65 | 0,65 |
| Масса пассерованного лука | - | 2,1 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Масса фарша | - | 20,85 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,1 | 1,1 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,15 | 0,15 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,019 (шт54) | 1,000026 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные в крутую рубленые яйца, перемешивают.

Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 3,56 | Витамин Е (мг) | 2,5 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 5,49 | Витамин D (мкг) | 0,08 | Железо (мг) | 0,58 |
| Калорийность (Ккал) | 143,56 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 19,93 | Кальций (мг) | 21,43 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 11,66 | Фосфор (мг) | 37,49 | Витамин А (мкг) | 9,72 |
| Витамин В1 (мг) | 0,05 | Магний (мг) | 9,04 | Фенилаланин (г) | 0,04 |
| Витамин В2 (мг) | 0,04 | Калий (мг) | 116 | Селен (мкг) | 2,59 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 11 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,05

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с яблоками

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 45,9 | 45,9 |
| Сахар-песок | 3,3 | 3,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,091 (шт54) | 4,900014 |
| *Вода | 11,7 | 11,7 |
| Масло подсолнечное | 4,9 | 4,9 |
| Дрожжи сухие | 0,4 (г) | 0,4 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Масса теста | - | 71,7 |
| Яблоки | 49,429 | 34,6 |
| Сахар-песок | 8,3 | 8,3 |
| Масса фарша яблочного | - | 41,7 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2,2 | 2,2 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для начинки яблоки промывают, удаляют кожицу, семенное гнездо, нарезают ломтиками и пересыпают сахаром. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.
Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 6,26 | Витамин Е (мг) | 3,12 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,76 | Витамин D (мкг) | 0,15 | Железо (мг) | 1,58 |
| Калорийность (Ккал) | 281,21 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 48,67 | Кальций (мг) | 20,65 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 3,46 | Фосфор (мг) | 58,52 | Витамин А (мкг) | 19,66 |
| Витамин В1 (мг) | 0,1 | Магний (мг) | 11,97 | Фенилаланин (г) | 0,05 |
| Витамин В2 (мг) | 0,06 | Калий (мг) | 165 | Селен (мкг) | 5,11 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 17 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,04

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с яблоками

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 34,4 | 34,4 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,07 (шт54) | 3,79998 |
| *Вода | 8,8 | 8,8 |
| Масло подсолнечное | 3,7 | 3,7 |
| Дрожжи сухие | 0,3 (г) | 0,3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса теста | - | 53,8 |
| Яблоки | 37,1 | 26 |
| Сахар-песок | 6,3 | 6,3 |
| Масса фарша яблочного | - | 31,3 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,6 | 1,6 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,028 (шт54) | 1,500012 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для начинки яблоки промывают, удаляют кожицу, семенное гнездо, нарезают ломтиками и пересыпают сахаром. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.
Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 4,7 | Витамин Е (мг) | 2,34 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 5,09 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 1,18 |
| Калорийность (Ккал) | 211,28 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 36,56 | Кальций (мг) | 15,37 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 2,6 | Фосфор (мг) | 44,07 | Витамин А (мкг) | 15,08 |
| Витамин В1 (мг) | 0,07 | Магний (мг) | 8,98 | Фенилаланин (г) | 0,04 |
| Витамин В2 (мг) | 0,04 | Калий (мг) | 124 | Селен (мкг) | 3,87 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 13 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,03

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с яблоками

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 22,9 | 22,9 |
| Сахар-песок | 1,65 | 1,65 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,045 (шт54) | 2,44998 |
| *Вода | 5,85 | 5,85 |
| Масло подсолнечное | 2,45 | 2,45 |
| Дрожжи сухие | 0,2 (г) | 0,2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса теста | - | 35,85 |
| Яблоки | 24,7 | 17,3 |
| Сахар-песок | 4,1 | 4,1 |
| Масса фарша яблочного | - | 20,85 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,1 | 1,1 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,15 | 0,15 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,019 (шт54) | 0,999 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для начинки яблоки промывают, удаляют кожицу, семенное гнездо, нарезают ломтиками и пересыпают сахаром. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и зачищают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.
Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 3,12 | Витамин Е (мг) | 1,56 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 3,38 | Витамин D (мкг) | 0,08 | Железо (мг) | 0,79 |
| Калорийность (Ккал) | 140,24 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 24,25 | Кальций (мг) | 10,32 | Иод (мкг) | 1 |
| Витамин С (мг) | 1,73 | Фосфор (мг) | 29,22 | Витамин А (мкг) | 9,83 |
| Витамин В1 (мг) | 0,05 | Магний (мг) | 5,98 | Фенилаланин (г) | 0,02 |
| Витамин В2 (мг) | 0,03 | Калий (мг) | 82 | Селен (мкг) | 2,55 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 9 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,07

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 21,7 | 21,7 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,039 (шт54) | 2,100006 |
| Масло подсолнечное | 4,2 | 4,2 |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 6,5 (г) | 6,5 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса теста | - | 34,20 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 25,1 (г) | 24,2 |
| Картофель | 0 (г) | 23,4 |
| - с 01.01 (35%) | 36 | - |
| - с 01.02 (35%) | 36 | - |
| - с 01.03 (40%) | 39 | - |
| - с 01.04 (40%) | 39 | - |
| - с 01.05 (20%) | 29,3 | - |
| - с 01.06 (20%) | 29,3 | - |
| - с 01.07 (20%) | 29,3 | - |
| - с 01.08 (20%) | 29,3 | - |
| - с 01.09 (25%) | 31,2 | - |
| - с 01.10 (25%) | 31,2 | - |
| - с 01.11 (30%) | 33,4 | - |
| - с 01.12 (30%) | 33,4 | - |
| Лук репчатый | 5 (г) | 4,2 |
| Соль йодированная | 0,45 | 0,45 |
| Масса фарша | - | 49,20 |
| *Вода | 6,4 | 6,4 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,5 | 1,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,3 | 0,3 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Приготовление пресного сдобного теста: в холодную воду добавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло растительное добавляют в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 7,99 | Витамин Е (мг) | 2,6 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 9,52 | Витамин D (мкг) | 0,05 | Железо (мг) | 1,26 |
| Калорийность (Ккал) | 200,33 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 20,7 | Кальций (мг) | 21,71 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 5,18 | Фосфор (мг) | 91,43 | Витамин А (мкг) | 7,59 |
| Витамин В1 (мг) | 0,09 | Магний (мг) | 16,33 | Фенилаланин (г) | 0,23 |
| Витамин В2 (мг) | 0,08 | Калий (мг) | 260 | Селен (мкг) | 2,19 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 31 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,2

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 29 | 29 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,054 (шт54) | 2,900016 |
| Масло подсолнечное | 5,7 | 5,7 |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 8,7 (г) | 8,7 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса теста | - | 45,70 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 33,5 (г) | 32,3 |
| Картофель | 0 (г) | 31,2 |
| - с 01.01 (35%) | 48 | - |
| - с 01.02 (35%) | 48 | - |
| - с 01.03 (40%) | 52 | - |
| - с 01.04 (40%) | 52 | - |
| - с 01.05 (20%) | 39 | - |
| - с 01.06 (20%) | 39 | - |
| - с 01.07 (20%) | 39 | - |
| - с 01.08 (20%) | 39 | - |
| - с 01.09 (25%) | 41,6 | - |
| - с 01.10 (25%) | 41,6 | - |
| - с 01.11 (30%) | 44,6 | - |
| - с 01.12 (30%) | 44,6 | - |
| Лук репчатый | 6,8 (г) | 5,7 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Масса фарша | - | 65,70 |
| *Вода | 8,6 | 8,6 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2 | 2 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,5 | 0,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,5 | 0,5 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Приготовление пресного сдобного теста: в холодную воду добавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло растительное добавляют в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 10,68 | Витамин Е (мг) | 3,6 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 13,01 | Витамин D (мкг) | 0,07 | Железо (мг) | 1,68 |
| Калорийность (Ккал) | 270,32 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 27,65 | Кальций (мг) | 29,46 | Йод (мкг) | 5 |
| Витамин С (мг) | 6,92 | Фосфор (мг) | 122,32 | Витамин А (мкг) | 10,39 |
| Витамин В1 (мг) | 0,12 | Магний (мг) | 21,85 | Фенилаланин (г) | 0,31 |
| Витамин В2 (мг) | 0,11 | Калий (мг) | 347 | Селен (мкг) | 2,95 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 42 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,06

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 14,5 | 14,5 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,027 (шт54) | 1,450008 |
| Масло подсолнечное | 2,8 | 2,8 |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 4,3 (г) | 4,3 |
| Соль йодированная | 0,25 | 0,25 |
| Масса теста | - | 22,85 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 16,7 (г) | 16,1 |
| Картофель | 0 (г) | 15,6 |
| - с 01.01 (35%) | 24 | - |
| - с 01.02 (35%) | 24 | - |
| - с 01.03 (40%) | 26 | - |
| - с 01.04 (40%) | 26 | - |
| - с 01.05 (20%) | 19,5 | - |
| - с 01.06 (20%) | 19,5 | - |
| - с 01.07 (20%) | 19,5 | - |
| - с 01.08 (20%) | 19,5 | - |
| - с 01.09 (25%) | 20,8 | - |
| - с 01.10 (25%) | 20,8 | - |
| - с 01.11 (30%) | 22,3 | - |
| - с 01.12 (30%) | 22,3 | - |
| Лук репчатый | 3,3 (г) | 2,8 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса фарша | - | 32,85 |
| *Вода | 4,3 | 4,3 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1 | 1 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,25 | 0,25 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,25 | 0,25 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Приготовление пресного сдобного теста: в холодную воду добавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло подсолнечное добавляет в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 5,33 | Витамин Е (мг) | 1,78 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,45 | Витамин D (мкг) | 0,03 | Железо (мг) | 0,84 |
| Калорийность (Ккал) | 134,55 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 13,82 | Кальций (мг) | 14,65 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 3,46 | Фосфор (мг) | 60,99 | Витамин А (мкг) | 5,18 |
| Витамин В1 (мг) | 0,06 | Магний (мг) | 10,9 | Фенилаланин (г) | 0,15 |
| Витамин В2 (мг) | 0,05 | Калий (мг) | 173 | Селен (мкг) | 1,47 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 21 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 510

Наименование блюда (изделия): Дучмак с творогом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 19 | 19 |
| Сахар-песок | 1,3 | 1,3 |
| Масло подсолнечное | 0,8 | 0,8 |
| Дрожжи сухие | 0,13 (г) | 0,13 |
| *Вода | 8,5 | 8,5 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса теста | - | 29,0 |
| Творог с массовой долей жира 5% фасованный | 51,5 | 51 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,093 (шт54) | 5,0004 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Мука пшеничная в/с | 2,5 | 2,5 |
| Масло подсолнечное | 2,5 | 2,5 |
| Масса фарша | - | 67,0 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,046 (шт54) | 2,5002 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 1 | 1 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленное тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Готовые изделия смазывают маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма пятиконечной звезды, корочки тонкие, в середине начинка.
Цвет – золотисто-желтый.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

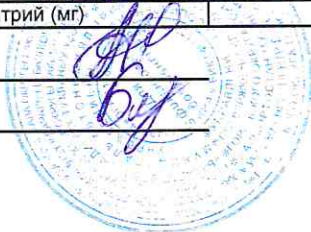
| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 14 | Витамин Е (мг) | 2,75 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 8,99 | Витамин D (мкг) | 0,18 | Железо (мг) | 0,68 |
| Калорийность (Ккал) | 234,45 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 23,91 | Кальций (мг) | 92,99 | Иод (мкг) | 6 |
| Витамин С (мг) | 0,26 | Фосфор (мг) | 145,2 | Витамин А (мкг) | 36,33 |
| Витамин В1 (мг) | 0,06 | Магний (мг) | 16,2 | Фенилаланин (г) | 0,05 |
| Витамин В2 (мг) | 0,17 | Калий (мг) | 94 | Селен (мкг) | 18,89 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 25 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 511

Наименование блюда (изделия): Дучмак с творогом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 25,4 | 25,4 |
| Сахар-песок | 1,8 | 1,8 |
| Масло подсолнечное | 1 | 1 |
| Дрожжи сухие | 0,08 (г) | 0,08 |
| *Вода | 11,4 | 11,4 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса теста | - | 38,0 |
| Творог с массовой долей жира 5% фасованный | 68,7 | 68 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,122 (шт54) | 6,5988 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Мука пшеничная в/с | 3,4 | 3,4 |
| Масло подсолнечное | 3,4 | 3,4 |
| Масса фарша | - | 90,0 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 1,4 | 1,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,063 (шт54) | 3,402 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 1,4 | 1,4 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленное тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Готовые изделия смазывают маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма пятиконечной звезды, корочки тонкие, в середине начинка.
Цвет – золотисто-желтый.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

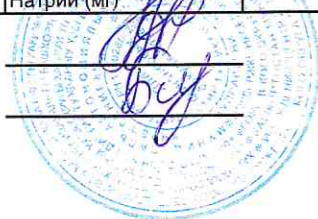
| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 18,67 | Витамин Е (мг) | 3,73 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 12,12 | Витамин D (мкг) | 0,24 | Железо (мг) | 0,91 |
| Калорийность (Ккал) | 314,41 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 32,03 | Кальций (мг) | 123,99 | Иод (мкг) | 9 |
| Витамин С (мг) | 0,34 | Фосфор (мг) | 193,71 | Витамин А (мкг) | 48,44 |
| Витамин В1 (мг) | 0,08 | Магний (мг) | 21,58 | Фенилаланин (г) | 0,07 |
| Витамин В2 (мг) | 0,23 | Калий (мг) | 126 | Селен (мкг) | 25,2 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 34 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 510

Наименование блюда (изделия): Дучмак с творогом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 12,7 | 12,7 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 |
| Масло подсолнечное | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи сухие | 0,08 (г) | 0,08 |
| *Вода | 5,7 | 5,7 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Масса теста | - | 19,0 |
| Творог с массовой долей жира 5% фасованный | 34,3 | 34 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,061 (шт54) | 3,2994 |
| Сахар-песок | 4 | 4 |
| Мука пшеничная в/с | 1,7 | 1,7 |
| Масло подсолнечное | 1,7 | 1,7 |
| Масса фарша | - | 45,0 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,7 | 0,7 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории (для смазки изделий) | 0,032 (шт54) | 1,701 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,7 | 0,7 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленное тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Готовые изделия смазывают маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма пятиконечной звезды, корочки тонкие, в середине начинка.
Цвет – золотисто-желтый.
Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 9,34 | Витамин Е (мг) | 1,86 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,06 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 0,46 |
| Калорийность (Ккал) | 157,25 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 16,02 | Кальций (мг) | 62,01 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 0,17 | Фосфор (мг) | 96,86 | Витамин А (мкг) | 24,22 |
| Витамин В1 (мг) | 0,04 | Магний (мг) | 10,81 | Фенилаланин (г) | 0,03 |
| Витамин В2 (мг) | 0,12 | Калий (мг) | 63 | Селен (мкг) | 12,6 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 17 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,23

Наименование блюда (изделия): Тюльпины с мясом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 18,4 | 18,4 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 0,9 | 0,9 |
| Сахар-песок | 1,1 | 1,1 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 2,1 | 2,1 |
| Масло подсолнечное | 2,7 | 2,7 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| *Вода | 4,2 | 4,2 |
| Масса теста | - | 28,1 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 16,2 (г) | 15,7 |
| Лук репчатый | 5,3 (г) | 4,4 |
| *Вода | 2,1 | 2,1 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Масса фарша | - | 21,8 |
| Масса полуфабриката | - | 50,0 |
| Масло подсолнечное | 1 | 1 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

В воде растворяют соль, сахар, добавляют масло подсолнечное, сметану, просеянную муку, и замешивают тесто. Готовое тесто разделяют на куски, раскатывают на лепешки толщиной 5-7 ммЮ на середину которых кладут фарш, края приподнимают, защипывают их сверху, придавая изделиям форму тюльпана. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, воду, соль и перемешивают. Сформованные изделия выкладывают на смазанный маслом листы, и выпекают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма птюльпана, в середина начинка.

Цвет – золотисто-желтый.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 5,12 | Витамин Е (мг) | 2 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 6,78 | Витамин D (мкг) | | Железо (мг) | 0,71 |
| Калорийность (Ккал) | 141,55 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 15,02 | Кальций (мг) | 9,97 | Йод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 0,45 | Фосфор (мг) | 50,02 | Витамин А (мкг) | 2,25 |
| Витамин В1 (мг) | 0,05 | Магний (мг) | 7,46 | Фенилаланин (г) | 0,13 |
| Витамин В2 (мг) | 0,03 | Калий (мг) | 85 | Селен (мкг) | 1,19 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 16 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 453,24

Наименование блюда (изделия): Тюльпины с мясом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 27,5 | 27,5 |
| Мука пшеничная в/с | 1,3 | 1,3 |
| Сахар-песок | 1,6 | 1,6 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 3,2 | 3,2 |
| Масло подсолнечное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| *Вода | 6,2 | 6,2 |
| Масса теста | - | 42,1 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 24,3 (г) | 23,5 |
| Лук репчатый | 7,9 (г) | 6,6 |
| *Вода | 3,2 | 3,2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса фарша | - | 32,8 |
| Масса полуфабриката | - | 75,0 |
| Масло подсолнечное | 1,5 | 1,5 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

В воде растворяют соль, сахар, добавляют масло подсолнечное, сметану, просеянную муку, и замешивают тесто. Готовое тесто разделяют на куски, раскатывают на лепешки толщиной 5-7 ммЮ на середину которых кладут фарш, края приподнимают, защипывают их сверху, придавая изделиям форму тюльпана. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, воду, соль и перемешивают. Сформованные изделия выкладывают на смазанный маслом листы, и выпекают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма тюльпана, в середина начинка.

Цвет – золотисто-желтый.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 7,66 | Витамин Е (мг) | 2,97 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 10,12 | Витамин D (мкг) | | Железо (мг) | 1,06 |
| Калорийность (Ккал) | 211,14 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 22,38 | Кальций (мг) | 14,79 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 0,67 | Фосфор (мг) | 74,84 | Витамин А (мкг) | 3,42 |
| Витамин В1 (мг) | 0,07 | Магний (мг) | 11,14 | Фенилаланин (г) | 0,19 |
| Витамин В2 (мг) | 0,05 | Калий (мг) | 127 | Селен (мкг) | 1,77 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 24 |

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 453,22

Наименование блюда (изделия): Тюльпины с мясом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|--|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 36,7 | 36,7 |
| Мука пшеничная в/с | 1,7 | 1,7 |
| Сахар-песок | 2,1 | 2,1 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 4,2 | 4,2 |
| Масло подсолнечное | 5,3 | 5,3 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| *Вода | 8,3 | 8,3 |
| Масса теста | - | 56,2 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 32,4 (г) | 31,3 |
| Лук репчатый | 10,5 (г) | 8,8 |
| *Вода | 4,2 | 4,2 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масса фарша | - | 43,7 |
| Масса полуфабриката | - | 100,0 |
| Масло подсолнечное | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

В воде растворяют соль, сахар, добавляют масло подсолнечное, сметану, просеянную муку, и замешивают тесто. Готовое тесто разделяют на куски, раскатывают на лепешки толщиной 5-7 ммЮ на середину которых кладут фарш, края приподнимают, защипывают их сверху, придавая изделиям форму тюльпана. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, воду, соль и перемешивают. Сформованные изделия выкладывают на смазанный маслом листы, и выпекают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма птюльпана, в середина начинка.

Цвет – золотисто-желтый.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 10,2 | Витамин Е (мг) | 3,94 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 13,45 | Витамин D (мкг) | | Железо (мг) | 1,42 |
| Калорийность (Ккал) | 280,91 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 29,81 | Кальций (мг) | 19,53 | Иод (мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 0,9 | Фосфор (мг) | 99,68 | Витамин А (мкг) | 4,49 |
| Витамин В1 (мг) | 0,09 | Магний (мг) | 14,84 | Фенилаланин (г) | 0,25 |
| Витамин В2 (мг) | 0,07 | Калий (мг) | 169 | Селен (мкг) | 2,36 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 32 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 515

Наименование блюда (изделия): Учпочмак

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 15,6 | 15,6 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,055 (шт54) | 2,9484 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 |
| Соль йодированная | 0,25 | 0,25 |
| Дрожжи сухие | 0,05 (г) | 0,05 |
| *Вода | 4,7 | 4,7 |
| Масло подсолнечное | 2,9 | 2,9 |
| Масса теста | - | 26,5 |
| Полуфабрикат мясной крупнкусковой б/к | 12,1 (г) | 11,7 |
| Картофель | 0 (г) | 11,7 |
| - с 01.01 (35%) | 18 | - |
| - с 01.02 (35%) | 18 | - |
| - с 01.03 (40%) | 19,5 | - |
| - с 01.04 (40%) | 19,5 | - |
| - с 01.05 (20%) | 14,6 | - |
| - с 01.06 (20%) | 14,6 | - |
| - с 01.07 (20%) | 14,6 | - |
| - с 01.08 (20%) | 14,6 | - |
| - с 01.09 (25%) | 15,6 | - |
| - с 01.10 (25%) | 15,6 | - |
| - с 01.11 (30%) | 16,7 | - |
| - с 01.12 (30%) | 16,7 | - |
| Лук репчатый | 7,4 (г) | 6,2 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса фарша | - | 29,4 |
| Масса полуфабриката | - | 55,9 |
| *Вода | 5,9 | 5,9 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1 | 1 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,15 | 0,15 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,15 | 0,15 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Фарш: мясо пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль. Готовят дрожжевое тесто оставляют на 2-3 часа. Формуют шарики определенным весом, затем лепешки, на середину выкладывают фарш, края теста защипывают "веревочкой", придавая изделию форму треугольника с отверстием наверху, через которое вливают бульон. Изделия смазывают маслом. Выкладывают на лист, смазанный растительным маслом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-30 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма треугольника, с ровной поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло-коричневый.

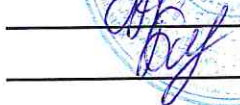
Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с мясной начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 4,67 | Витамин Е (мг) | 1,75 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 5,68 | Витамин D (мкг) | 0,06 | Железо (мг) | 0,76 |
| Калорийность (Ккал) | 128,35 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 14,64 | Кальций (мг) | 10,81 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 2,96 | Фосфор (мг) | 52,38 | Витамин А (мкг) | 8,02 |
| Витамин В1 (мг) | 0,05 | Магний (мг) | 9,29 | Фенилаланин (г) | 0,13 |
| Витамин В2 (мг) | 0,05 | Калий (мг) | 140 | Селен (мкг) | 1,96 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 18 |

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 514

Наименование блюда (изделия): Учпочмак

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 23,4 | 23,4 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,082 (шт54) | 4,401 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Дрожжи сухие | 0,07 (г) | 0,07 |
| *Вода | 7 | 7 |
| Масло подсолнечное | 4,4 | 4,4 |
| Масса теста | - | 39,75 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 18,2 (г) | 17,6 |
| Картофель | 0 (г) | 17,6 |
| - с 01.01 (35%) | 27,1 | - |
| - с 01.02 (35%) | 27,1 | - |
| - с 01.03 (40%) | 29,3 | - |
| - с 01.04 (40%) | 29,3 | - |
| - с 01.05 (20%) | 22 | - |
| - с 01.06 (20%) | 22 | - |
| - с 01.07 (20%) | 22 | - |
| - с 01.08 (20%) | 22 | - |
| - с 01.09 (25%) | 23,5 | - |
| - с 01.10 (25%) | 23,5 | - |
| - с 01.11 (30%) | 25,1 | - |
| - с 01.12 (30%) | 25,1 | - |
| Лук репчатый | 11,1 (г) | 9,3 |
| Соль йодированная | 0,45 | 0,45 |
| Масса фарша | - | 44,10 |
| Масса полуфабриката | - | 83,85 |
| *Вода | 8,8 | 8,8 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 1,5 | 1,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,2 | 0,2 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Фарш: мясо пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль и Готовят дрожжевое тесто оставляют на 2-3 часа. Формуют шарики определенным весом, затем лепешки, на середину выкладывают фарш, края теста защипывают ""веревочкой"", придавая изделию форму треугольника с отверстием наверху, через которое вливают бульон. Изделия смазывают маслом.
Выкладывают на лист, смазанный растительным маслом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-30 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма треугольника, с ровной поверхностью, корочки тонкие.
Цвет – золотистый или светло-коричневый.
Консистенция – пористость мелкая, равномерная.
Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с мясной начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 7,01 | Витамин Е (мг) | 2,62 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 8,53 | Витамин D (мкг) | 0,1 | Железо (мг) | 1,14 |
| Калорийность (Ккал) | 192,63 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 21,97 | Кальций (мг) | 15,94 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 4,45 | Фосфор (мг) | 78,65 | Витамин А (мкг) | 11,97 |
| Витамин В1 (мг) | 0,08 | Магний (мг) | 13,93 | Фенилаланин (г) | 0,19 |
| Витамин В2 (мг) | 0,07 | Калий (мг) | 210 | Селен (мкг) | 2,94 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 27 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 515

Наименование блюда (изделия): Учпочмак

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 31,2 | 31,2 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,109 (шт54) | 5,9022 |
| Сахар-песок | 1,2 | 1,2 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи сухие | 0,1 (г) | 0,1 |
| *Вода | 9,4 | 9,4 |
| Масло подсолнечное | 5,9 | 5,9 |
| Масса теста | - | 53,0 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 24,4 (г) | 23,5 |
| Картофель | 0 (г) | 23,5 |
| - с 01.01 (35%) | 36,2 | - |
| - с 01.02 (35%) | 36,2 | - |
| - с 01.03 (40%) | 39,2 | - |
| - с 01.04 (40%) | 39,2 | - |
| - с 01.05 (20%) | 29,4 | - |
| - с 01.06 (20%) | 29,4 | - |
| - с 01.07 (20%) | 29,4 | - |
| - с 01.08 (20%) | 29,4 | - |
| - с 01.09 (25%) | 31,3 | - |
| - с 01.10 (25%) | 31,3 | - |
| - с 01.11 (30%) | 33,6 | - |
| - с 01.12 (30%) | 33,6 | - |
| Лук репчатый | 14,8 (г) | 12,4 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Масса фарша | - | 58,8 |
| Масса полуфабриката | - | 111,8 |
| *Вода | 11,8 | 11,8 |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл) | 2 | 2 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Масло подсолнечное (для смазки изделий) | 0,3 | 0,3 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Фарш: мясо пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль. Готовят дрожжевое тесто оставляют на 2-3 часа. Формуют шарики определенным весом, затем лепешки, на середину выкладывают фарш, края теста защипывают "веревочкой", придавая изделию форму треугольника с отверстием наверху, через которое вливают бульон. Изделия смазывают маслом. Выкладывают на лист, смазанный растительным маслом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-30 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма треугольника, с ровной поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло-коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с мясной начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|-------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 9,36 | Витамин Е (мг) | 3,54 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 11,49 | Витамин D (мкг) | 0,13 | Железо (мг) | 1,53 |
| Калорийность (Ккал) | 257,9 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 29,3 | Кальций (мг) | 21,64 | Йод (мкг) | 5 |
| Витамин С (мг) | 5,94 | Фосфор (мг) | 105,02 | Витамин А (мкг) | 16,05 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 18,62 | Фенилаланин (г) | 0,25 |
| Витамин В2 (мг) | 0,09 | Калий (мг) | 281 | Селен (мкг) | 3,93 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 36 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 543,01

Наименование блюда (изделия): Пицца "Детская"

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 38,5 | 38,5 |
| Сахар-песок | 2 | 2 |
| Масло подсолнечное | 1,7 | 1,7 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,037 (шт54) | 1,998 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Дрожжи сухие | 0,3 (г) | 0,3 |
| *Вода | 15,5 | 15,5 |
| Масса теста | - | 60,0 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 50,1 (г) | 48,3 |
| Масса отварного мяса | - | 30,0 |
| Томат-паста | 4 (г) | 4 |
| Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45% | 14,1 | 13 |
| Масса полуфабриката | - | 113,0 |
| Масло подсолнечное | 0,5 | 0,5 |
| Выход готового блюда | - | 100 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из дрожжевого теста, формируют шарики, которые раскатывают до толщины 0,3-0,5 см, укладывают на лист или противень, смазанный маслом растительным. Дают расстойку 30 мин, делают углубление, смазывают томатной пастой и заполняют отварным мясом, пропущенным через мясорубку, посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 13-20 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – пицца круглой формы, поверхность блестящая, продукты равномерно распределены.

Цвет – от желтого до светло-коричневого.

Консистенция – мягкая, пышная.

Вкус и запах – выпеченного изделия, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 17,04 | Витамин Е (мг) | 1,84 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 14,12 | Витамин D (мкг) | 0,16 | Железо (мг) | 2,03 |
| Калорийность (Ккал) | 314,69 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 29,71 | Кальций (мг) | 145,52 | Йод (мкг) | 5 |
| Витамин С (мг) | 1,89 | Фосфор (мг) | 208,51 | Витамин А (мкг) | 48,13 |
| Витамин В1 (мг) | 0,11 | Магний (мг) | 26,46 | Фенилаланин (г) | 0,57 |
| Витамин В2 (мг) | 0,15 | Калий (мг) | 255 | Селен (мкг) | 5,02 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 40 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 543,02

Наименование блюда (изделия): Пицца "Детская"

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 19,2 | 19,2 |
| Сахар-песок | 1 | 1 |
| Масло подсолнечное | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,019 (шт54) | 0,999 |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Дрожжи сухие | 0,15 (г) | 0,15 |
| *Вода | 7,7 | 7,7 |
| Масса теста | - | 30,0 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 25 (г) | 24,1 |
| Масса отварного мяса | - | 15,0 |
| Томат-паста | 2 (г) | 2 |
| Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45% | 7,1 | 6,5 |
| Масса полуфабриката | - | 56,5 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,25 | 0,25 |
| Выход готового блюда | - | 50 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из дрожжевого теста, формируют шарики, которые раскатывают до толщины 0,3-0,5 см, укладывают на лист или противень, смазанный маслом растительным. Дают расстойку 30 мин, делают углубление, смазывают томатной пастой и заполняют отварным мясом, пропущенным через мясорубку, посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 13-20 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – пицца круглой формы, поверхность блестящая, продукты равномерно распределены.

Цвет – от желтого до светло-коричневого.

Консистенция – мягкая, пышная.

Вкус и запах – выпеченного изделия, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 8,51 | Витамин Е (мг) | 0,9 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 7 | Витамин D (мкг) | 0,08 | Железо (мг) | 1,01 |
| Калорийность (Ккал) | 156,62 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 14,82 | Кальций (мг) | 72,75 | Иод (мкг) | 2 |
| Витамин С (мг) | 0,95 | Фосфор (мг) | 104,12 | Витамин А (мкг) | 24,07 |
| Витамин В1 (мг) | 0,05 | Магний (мг) | 13,21 | Фенилаланин (г) | 0,29 |
| Витамин В2 (мг) | 0,08 | Калий (мг) | 127 | Селен (мкг) | 2,51 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 20 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 543,03

Наименование блюда (изделия): Пицца "Детская"

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---|--------------|-------------------------------|
| Мука пшеничная в/с | 28,8 | 28,8 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 |
| Масло подсолнечное | 1,2 | 1,2 |
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории | 0,028 (шт54) | 1,5012 |
| Соль йодированная | 0,45 | 0,45 |
| Дрожжи сухие | 0,225 (г) | 0,225 |
| *Вода | 11,6 | 11,6 |
| Масса теста | - | 45,0 |
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к | 37,5 (г) | 36,2 |
| Масса отварного мяса | - | 22,5 |
| Томат-паста | 3 (г) | 3 |
| Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45% | 10,5 | 9,7 |
| Масса полуфабриката | - | 84,75 |
| Масло подсолнечное (для смазки листов) | 0,3 | 0,3 |
| Выход готового блюда | - | 75 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из дрожжевого теста, формируют шарики, которые раскатывают до толщины 0,3-0,5 см, укладывают на лист или противень, смазанный маслом растительным. Дают расстойку 30 мин, делают углубление, смазывают томатной пастой и заполняют отварным мясом, пропущенным через мясорубку, посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 13-20 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – пицца круглой формы, поверхность блестящая, продукты равномерно распределены.

Цвет – от желтого до светло-коричневого.

Консистенция – мягкая, пышная.

Вкус и запах – выпеченного изделия, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г) | 12,76 | Витамин Е (мг) | 1,31 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 10,42 | Витамин D (мкг) | 0,12 | Железо (мг) | 1,52 |
| Калорийность (Ккал) | 234,19 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 22,23 | Кальций (мг) | 108,63 | Иод (мкг) | 4 |
| Витамин С (мг) | 1,42 | Фосфор (мг) | 155,98 | Витамин А (мкг) | 35,99 |
| Витамин В1 (мг) | 0,08 | Магний (мг) | 19,8 | Фенилаланин (г) | 0,43 |
| Витамин В2 (мг) | 0,11 | Калий (мг) | 191 | Селен (мкг) | 3,75 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | 30 |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

