

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Каменецкого района»
О. В. Кирилук
«10» ОКТАБРЯ 2024г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ «БАБУШКА АНЯ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Блинчики с яблоком и корицей «Бабушка Аня» замороженные (полуфабрикат высокой степени готовности)	60,0	60,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готовой продукции:		58,0
с маслом сливочным		58/5
со сметаной		58/10

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Блинчики (полуфабрикат) замороженные, не размораживая, выкладывают на противень, предварительно смазанный растительным маслом, так, чтобы изделия не соприкасались с друг другом, и выпекают при температуре 160-180оС в жарочном шкафу в течение 10-15 мин до готовности.

При приготовлении блинчиков в пароконвектомате, блинчики готовят в комбинированном режиме (конвекция + пар) при температуре 180оС 5-7 минут до готовности.

Оптимальная температура подачи + 65°С.

Блинчики с яблоком и корицей отпускают поштучно, 2-4 штуки на порцию) с маслом сливочным или сметаной.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – изделие продолговатой формы с завернутым яблочным фаршем;

цвет – поверхности светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе – светло коричневый, свойственный яблочному фаршу;

вкус, запах – характерный для жареного изделия с яблочным фаршем, со вкусом корицы;

консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 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
без добавок	3,5	3,0	27,0	150,0
с маслом сливочным	3,58	10,25	27,13	216,0
со сметаной	4,0	7,0	27,6	190,0

Начальник отдела по организации питания:



Г. Ф. Таруц