

14.04.217

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Наименование блюда: «ПИРОГИ ПЕЧЁНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ»**Номер рецептуры: 562,615****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.****Область применения: ДОУ**

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Тесто дрожжевое:		-		-	
1. Мука пшеничная в/с	15,48/18,49	18	18	21,5	21,5
2. Мука пшеничная на подпыл	0,86/1,03	1	1	1,2	1,2
3. Сахар	1,29/1,69	1,3	1,3	1,7	1,7
4. Масло сливочное 72,5% жирн.	1,5/1,88	2	2	2,5	2,5
5. Яйцо	0,65/0,65	1/16 шт.	2,5	1/16 шт.	2,5
6. Вода или молоко 2,5% жирн.		5	5	6,1	6,1
8. Дрожжи прессованные	0,16/0,18	0,6	0,6	0,7	0,7
Масса теста:		-	29	-	36
Фарш картофельный с луком:		-	17	-	21
Картофель:					
молодой до 01.09.		18,9	15,1	23,8	19
с 01.09. по 31.10.	3,23/4,07	20,1	15,1	25,3	19
с 01.11. по 31.12.		21,6	15,1	27,1	19
с 01.01 по 28,29. 02.		23,2	15,1	29,2	19
с 01.03.		25,2	15,1	31,7	19
Масса варёного картофеля:		-	15	-	18
9. Лук репчатый	0,62/0,77	5,3	4,4	6,5	5,5
10. Масло растительное	0,99/0,99	1	1	1	1
Масса пассерованного лука:		-	2	-	3
11. Соль йодированная	0,19/0,29	0,2	0,2	0,3	0,3
13. Яйцо для смазки пирожков	0,26/0,26	1	1	1	1
Масса полуфабриката:		-	47	-	59
14. Масло растительное для смазки противня:	0,49/0,49	0,5	0,5	0,5	0,5
Всего сухих веществ:	25,72/30,79				
Выход:		-	40	-	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление дрожжевого сдобного теста безопасным способом:

Яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям. Муку пшеничную предварительно просеивают.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду или молоко, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°C, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, предварительно разведённую в воде и процеженную (1ч. соли и 2ч. воды с температурой 30°C), добавляют яйца, всыпают муку и всё перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в

объёме 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным способом:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду или молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой, ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнёт опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворёнными йодированной солью и сахаром, яйца, затем всё перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Приготовленное тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски необходимой массы. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепёшки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепёшки кладут фарш картофельный с луком и зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Приготовление в жарочном шкафу:

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240°C 8-10 минут.

Приготовление в конвекционной печи:

Сформованные изделия укладывают на смазанный маслом кондитерский лист и выпекают в режиме «Пароконвекция» (предварительный прогрев камеры до температуры 200°C) при температуре 160-180°C в течение 10-12 минут.

Приготовление фарша картофельного с луком :

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья. Очищенный лук повторно промывают проточной питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сёток. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, бланшируют и пассеруют с добавлением масла растительного.

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сёток. Подготовленный картофель заливают горячей водой, добавляют йодированную соль йодированную и варят до готовности, отвар сливают, картофель подсушивают, в горячем виде протирают. В протёртый картофель добавляют пассерованный лук, тщательно перемешивают.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма пирожков в виде «лодочки», хорошо сохранена. Поверхность глянцевая. Картофельный фарш без комочков с вкраплением пассерованного лука репчатого. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша.

Цвет – цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Цвет фарша белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах – вкус и аромат, свойственные отварному картофелю и пассерованному луку, в меру солёный. Мякиш хорошо пропечён.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,67/3,14		3,2/3,7		16,05/19,5		103,68/130,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Мg	Р	Fe
0,04/0,05	0,03/0,04	19,8/24,8	3,46/4,3	8,9/11,1	7,86/9,8	37,4/46,8	0,51/0,64

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.