

Технологическая карта № **НРТ29**

Номер рецептуры: НРТ29

Наименование блюда : **Шанежка с картофелем АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	35	35	38	38	35	35		
Сахар-песок	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1		
Масло растительное	2.5	2.5	2.8	2.8	2.5	2.5		
Дрожжи	0.4	0.4	0.58	0.58	0.4	0.4		
Соль йодированная	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3		
Картофель	37.1	23	57.1	43	37.1	23		
Лук репчатый	6	5	8	7				
Масло растительное	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2		
В ы х о д	50		70					

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают от него кусок массой 1 — 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки по 43 г. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш картофельный с луком по 35 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8—10 мин.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, не допускается наличие трещин, вытекание фарша.

Консистенция: мякиша - пористая, пропеченная, фарша - однородная.

Цвет: от золотисто до коричневого.

Вкус: в меру соленый, теста - сладковатый. **Запах:** свойственный продукту фарша

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	4.19	3.2	30	165.5	0	0	0	0	0
Детсад	70	4.95	3.62	35.56	194.56	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина