

Технологическая карта № НРТ29

Номер рецептуры: НРТ29

Наименование блюда : ****Пирожок с яйцом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	27.5	27.5						
Сахар-песок	1.5	1.5						
Масло сливочное	2	2						
Яйцо куриное	1/13 шт.	3.04						
Соль йодированная	0.3	0.3						
Дрожжи	0.4	0.4						
Мука	0.9	0.9						
Яйцо куриное	1/2 шт.	20						
Лук репчатый	8	5						
Соль йодированная	0.4	0.4						
Масло сливочное	1	1						
Масло растительное	0.9	0.9						
Яйцо куриное	1/33 шт.	1.2						
В Ы Х О Д								50

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 из зеленого лука и яйца по 25 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5—10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. 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	6.15	6.19	22.2	169.15	23.44	1.03	0.07	0.13	0.5