

Технологическая карта № **КТ437С**

Номер рецептуры: КТ437С

Наименование блюда : **25-Пирожок с печенью**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	24	24	34	34				
Сахар-песок	1.9	1.9	2.6	2.6				
Масло сливочное	1.7	1.7	2.4	2.4				
Дрожжи	0.5	0.5	0.6	0.6				
Соль йодированная	0.43	0.43	0.43	0.43				
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4				
Масло растительное	0.2	0.2	0.2	0.2				
Масло сливочное	1.6	1.6	2	2				
Лук репчатый	2.8	2.3	4	3.36				
Печень говяжья	25	21	30	25				
Соль йодированная	0.6	0.6	1	1				
Морковь	4	3.2	6	4.8				
Вода	10	10	12	12				
В Ы Х О Д	50		70					

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное (без)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 (50 на выход) и 60 г (70 на выходе). 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 мясной по 30 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Печеночный фарш: печень промывают, нарезают на куски и варят до готовности. Отварную печень и припущенный лук и морковь измельчают в мясорубке, добавляют соль и перемешивают, если фарш суховат, добавляют бульон в котором варились печень.

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	6.9	4.11	20.48	146.55	14.76	1.94	0.11	0.5	7.32
Детсад	70	8.71	5.18	28.67	196.08	19.47	2.37	0.14	0.59	8.83