

Технологическая карта № **РТ294С**

Номер рецептуры: РТ294С

Наименование блюда : **25.-Пирожок с яйцом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	27.5	27.5	36	36				
Сахар-песок	1.5	1.5	2	2				
Масло сливочное	1	1	1.5	1.5				
Яйцо куриное	1/13 шт.	3.04	1/13 шт.	3.04				
Соль йодированная	0.3	0.3	0.3	0.3				
Дрожжи	0.33	0.33	0.55	0.55				
Мука	0.9	0.9	0.9	0.9				
Яйцо куриное	1/2 шт.	20	5/8 шт.	25				
Лук репчатый	6	5	8	6.7				
Масло сливочное	1	1	1	1				
Масло растительное	0.9	0.9	0.9	0.9				
Яйцо куриное	1/31 шт.	1.28	1/31 шт.	1.28				
В Ы Х О Д	55		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 из репчатого лука и яйца по 25 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Расчет воды на порцию; ясли 15 мл., сад 21 мл.

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

Требования к качеству:

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	55	6.14	5.48	22.18	162.59	21.76	1.02	0.07	0.12	0.5
Детсад	70	7.71	6.52	28.88	205.02	26.76	1.27	0.09	0.15	0.67

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура