

# КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
КУП «ГГКШП»

О. А. Порташ

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

## Конвертики с творогом

фирменное изделие, СТБ 1210-2010

### 1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию готовой продукции, г, мл.			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лаваш	50	50	25	25
Начинка:				
Творог	50,5	50	25,25	25
Сметана	10	10	5	5
Сахар	12	12	6	6
<b>Масса начинки</b>		<b>70</b>		<b>35</b>
Яйцо	-	12	-	6
Масло растительное	6	6	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>120</b>		<b>60</b>
<b>Выход готовой продукции со сметаной</b>		<b>120/15</b>		<b>60/15</b>

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой воды до 30°C, ополаскивают в проточной воде.

Лист лаваша разрезают на четыре части, выкладывают начинку, сворачивают конвертиком или треугольником. Подготовленные изделия смачивают во взбитом яйце, обжаривают с обеих сторон на сковороде с маслом растительным при температуре 150-160°C до образования румяной корочки и подвергают повторной тепловой обработке в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 10 минут.

Для начинки: творог тщательно перемешивают со сметаной и сахаром.

Отпускают по 1шт или 2шт на порцию со сметаной или без сметаны.

Температура подачи блюда + 50°C.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: конвертики прямоугольной или треугольной формы, равномерно обжарены;

Цвет: желто-золотистый;

Вкус, запах: характерный для продуктов, входящих в состав;

Консистенция: корочки-эластично-хрустящая, начинки-сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности 100 блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
без сметаны	8,9	7,34	29,7	220,49/922,5
со сметаной	9,3	8,84	30,29	238,34/997,21

подпись \_\_\_\_\_

Инженер-технолог В.В.Гумар