ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.18**

**Панкейки бурякові**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | | Буряк свіжий | 841,4 | 673,1 | 50,5 | 40,4 | 67,3 | 53,8 | 84,1 | 67,3 |
| 3 | | Вода питна | 81,6 | 81,6 | 4,9 | 4,9 | 6,5 | 6,5 | 8,2 | 8,2 |
| 4 | | Яйця курячі (Я) | 2 шт | 81,6 |  | 4,9 |  | 6,5 |  | 8,2 |
| 5 | | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 312,2 | 306,0 | 18,7 | 18,4 | 25,0 | 24,5 | 31,2 | 30,6 |
| 6 | | Сода харчова | 5,0 | 5,0 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | | Кориця мелена | 4,1 | 4,1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| 9 | | Цукор пісок | 30,0 | 30,0 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| 11 | | Олія соняшникова рафінована | 15,0 | 15,0 | 0,9 | 0,9 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Вихід готової страви, г | | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |
| Сметана для подачі (МП, Л) | | |  | |  | 15,0 |  | 15,0 |  | 15,0 |
| Вихід з сметаною, г | | |  | | 75 | | 95 | | 115 | |
| Відхилення до маси порцїї +-3%  Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен. | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк зварити, почистити та подрібнити на тертці.

Поєднати натертий буряк з яйцем, содою і борошном, сіллю, цукром та корицею. Ретельно перемішати тісто до однорідного стану.

Розігріти на пательні олію.

На пательню викласти ложкою тісто у формі млинчиків. Обсмажити бурякові панкейки по декілька хвилин з кожної сторони. Смажені панкейки відправити у духову шафу на 10 хв. при температурі 180 °C, щоб пропеклися в середині.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати зі сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми завтовшки 0,3 см.,діаметром 15 см., добре пропечені;

Смак і запах - смак у міру солодкавий з ароматом буряка;

Колір - червоно-малиновий;

Консинстенція - мяка, еластична.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Панкейки бурякові |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маса порції, г | Білки, г | | Жири, г | | Вуглеводи, г | | Енергетична цінність, ккал | |
| 60 | 3,41 | | 3,66 | | 19,72 | | 121,37 | |
| 80 | 4,54 | | 4,88 | | 26,29 | | 161,83 | |
| 100 | 5,68 | | 6,11 | | 32,87 | | 202,28 | |
| Панкейки бурякові із сметаною | | | | | | | | |
| Маса порції, г | Білки, г | | Жири, г | | Вуглеводи, г | | Енергетична цінність, ккал | |
| 60/15 | 3,86 | | 6,66 | | 20,17 | | 152,27 | |
| 80/15 | 4,99 | | 7,88 | | 26,74 | | 192,73 | |
| 100/15 | 6,13 | | 9,11 | | 33,32 | | 233,18 | |