## Технологічна карта № 07.03

**Шуліка з маком**

| 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 |
| | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 730,0 | 30,0 | 43,8 | 43,8 | 58,4 | 58,4 | 73,0 | 73,0 |
| | Олія соняшникова рафінована | 30,0 | 0,0 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| | Кефір (МП, Л) | 300,0 | 00,0 | 18,0 | 18,0 | 24,0 | 24,0 | 30,0 | 30,0 |
| | Сода харчова | 2,0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| | Яйце куряче (Я) | 2 шт | 0,0 | | 4,8 | | 6,4 | | 8,0 |
| | Цукор пісок | 20,0 | 0,0 | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 2,0 |
| | Сіль йодована | 1,0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Мак | 20,0 | 0,0 | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 2,0 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |
| | Ягідний кюлі для подачі (ТК № 10.13 ) | 250 | | 25 | | 25 | | 25 | |
| | Сметанковий соус для подачі(ТК № 10.11 ) | 200 | | 20 | | 20 | | 20 | |
| | Вихід з ягідним кюлі, г | 1250 | | 85 | | 105 | | 125 | |
| | Вихід з сметанковим соусом, г | 1200 | | 80 | | 100 | | 120 | |

Відхилення до маси порції +-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

Поєднати всі інгрідієнти та замісити тісто. Розкатати його товщиною 0,5см та випікати при температурі 170 °С протягом 7-10 хв. Охолодження шуліку нарізають на квадратні шматки масою по 60-80 г. Полити ягідним або сметанковим соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С. Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порцію щуліки на десертній мілкій чи пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів;

Колір - поверхні від золотистого до темно коричневого;

Смак, запах - приємний, властивий виробу з прісного тіста з маковим наповнювачем;

Консистенція - мяка.

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

Шуліка з маком

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|---|---|---|---|---|
| 60 | 5,82 | 3,72 | 34,50 | 185,52 |
| 80 | 7,76 | 4,96 | 46,00 | 247,36 |
| 100 | 9,7 | 6,2 | 57,5 | 309,2 |

Сметанковий соус (ТК № 10.11)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|---|---|---|---|---|
| 20 | 0,58 | 2,88 | 1,61 | 34,76 |
| 100 | 2,9 | 14,4 | 8,1 | 173,8 |

Ягідне кюлі для подачі (ТК № 10.13)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|---|---|---|---|---|
| 25 | 0,28 | 0,15 | 4,05 | 18,61 |
| 100 | 1,1 | 0,6 | 16,2 | 74,45 |

Шуліка з маком з сметанковим соусом

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|---|---|---|---|---|
| 60/20 | 6,40 | 6,60 | 36,11 | 220,28 |
| 80/20 | 8,34 | 7,84 | 47,61 | 282,12 |
| 100/20 | 10,28 | 9,08 | 59,11 | 343,96 |

Шуліка з маком з ягідним кюлі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|---|---|---|---|---|
| 60/25 | 6,10 | 3,87 | 38,55 | 204,13 |
| 80/25 | 8,04 | 5,11 | 50,05 | 265,97 |
| 100/25 | 9,98 | 6,35 | 61,55 | 327,81 |