

1. Технологическая карта Пироги треугольной формы с сыром

Наименование сырья	На 1 пирог		На 3 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл			500 15	500 15
Масло растительное			18	18
Масло сливочное			70	70
Соль			9	9
Сахар			21	21
Дрожжи			9	9
Молоко			170	170
Вода			193	193
Масса теста	-	305	-	915
Фарш				
Сыр осетинский свежий			-	840
Молоко			55	55
Мука пшеничная			28	28
Соль			14	14
Масса фарша	-	305	-	915
Масса полуфабриката	610	610	1830	1830
Масса готового пирога	600	600	1800	1800
Масло топленое на смазку пирога	20	20	60	60
Выход	-	600	-	1800

Готовят дрожжевое сдобное тесто. Пшеничную муку первого или высшего сорта просеивают. В чашу вливают подогретую до температуры 35-40°C смесь воды и молока (60-70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, чашу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 1,5-2 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное и растительное масло. Чашу накрывают и ставят в теплое место на 1-1,5 ч для брожения.

Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол и разделяют весом 330г на 1 пирог. Тесту придают округлую форму и ставят для расстойки на 5-10 минут.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1,5-2 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, края теста защипывают, придавая ему треугольную форму. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога осторожно от середины к краям пирога. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр тщательно разминают рукой или пропускают через крупную решетку мясорубки, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной. Добавляют молоко, муку пшеничную, соль. Делят фарш на 3 равные части (каждая весом – 330 г)

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают маслом топленным.

2. Технологическая карта Пироги треугольной формы с сыром

Наименование сырья	На 1 пирог		На 3 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл			540 20	540 20
Масло растительное			20	20
Масло сливочное			75	75
Соль			10	10
Сахар			23	23
Дрожжи			10	10
Молоко			183	183
Вода			208	208
Масса теста	-	330	-	990
Фарш				
Сыр осетинский свежий			-	900
Молоко			60	60
Мука пшеничная			30	30
Соль			15	15
Масса фарша	-	330	-	990
Масса полуфабриката	660	660	1980	1980
Масса готового пирога	650	650	1950	1950
Масло топленое на смазку пирога	20	20	60	60
Выход	-	650	-	1950

Готовят дрожжевое сдобное тесто. Пшеничную муку первого или высшего сорта просеивают. В чашу вливают подогретую до температуры 35—40 °С смесь воды и молока (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, чашу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40°С на 1,5—2 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное и растительное масло. Чашу накрывают чистым сухим кухонным полотенцем и ставят в теплое место на 1—1,5 ч для брожения.

Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол и разделяют весом 330г на 1 пирог. Тесту придают округлую форму и ставят для расстойки на 5-10 минут.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1,5-2 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, края теста защипывают, придавая ему треугольную форму. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога осторожно от середины к краям пирога. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр тщательно разминают рукой или пропускают через крупную решетку мясорубки, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной. Добавляют молоко, муку пшеничную, соль. Делят фарш на 3 равные части (каждая весом – 330 г)

Пирог выпекают при температуре 300°С в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают маслом топленым.

3. Технологическая карта Картофджын

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	105	100	210	200
Картофель	413	310	826	620
Масса отварного картофеля	-	300	-	600
Молоко	40	40	80	80
Масло сливочное	20	20	40	40
Масса фарша	-	460	-	920
Масса полуфабриката	-	860	-	1720
Масса готового пирога	-	780	-	1560
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают дырочку.

Приготовление фарша: Отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, свежим осетинским сыром и перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

4. Технологическая карта Уалибах

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	387	360	774	720
Сметана	60	60	120	120
Мука пшеничная	20	20	40	40
Масса фарша	-	440	-	880
Масса полуфабриката	-	840	-	1680
Масса готового пирога	-	780	-	1560
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр отжимают от излишней влаги, растирают до эластичной массы и добавляют сметану, муку пшеничную, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

5. Технологическая карта Цахараджын

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	-	250	-	
Листья молодой свеклы	-	150	-	
Лук зеленый	25	20	50	40
Укроп (зелень)	13	10	26	20
Сметана	16	16	32	32
Масса фарша	-	430	-	860
Масса полуфабриката	-	830	-	1660
Масса готового пирога	-	780	-	1560
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Подготовленный свежий осетинский сыр соединяют с мелко нарезанными листьями свеклы, шинкованными зеленым луком и укропом, перемешивают, добавляют сметану, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

6. Технологическая карта Фыдджын (из пресного теста)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	375 20	375 20	750 40	750 40
Соль	7	7	14	14
Вода	100	100	200	200
Молоко	100	100	200	200
Яйцо	1шт.	40	2шт.	80
Масло растительное	11	11	22	22
Сода	1	1	2	2
Масса теста	-	605	-	1210
Фарш				
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная часть),	-	420	-	
Бульон (говяжий) или вода	110	110	220	220
Лук репчатый	45	38	90	76
Чеснок	7	6	14	12
Горький стручковый перец	2	2	4	4
Масса фарша	-	570	-	1140
Масса полуфабриката	-	1150	-	2300
Масса готового пирога	-	980	-	1960
Масло топленое на смазку пирога	30	30	30	60
Выход	-	1000	-	2000

Из муки пшеничной, воды, молока, яйца и соли, на кончике ножа соды, замешивают не очень крутое тесто, выдерживают его 20-30 минут для набухания клейковины и эластичности. Затем делят на две неравные части. Раскатывают нижнюю лепешку толщиной 5мм, кладут на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды и укладывают равномерно фарш. Верхнюю лепешку раскатывают толщиной 2-3 мм, делают фигурные надрезы (надрезы делают, сложив лепешку вчетверо). Затем ею накрывают фарш, края лепешки защипывают.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют подготовленные мелко нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок, горький стручковый перец, соль, разводят бульоном или водой и перемешивают.

Выпекают при температуре 260-270°C в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Фыдджын» (пирог с мясом) (дрожжевое тесто)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Яйцо	46	40	92	80
Масса теста	-	440	-	880
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопатка)	425	400	850	800
Бульон говяжий или вода	100	100	200	200
Лук репчатый	41	34	82	68
Чеснок	6	5	12	10
Горький стручковый перец	2	2	4	4
Соль	4	4	8	8
Перец черный молотый	3	3	6	6
Масса фарша	-	540	-	1080
Масса полуфабриката	-	980	-	1960
Масса готового пирога	-	870	-	1740
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	900		1800

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40⁰С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, яиц, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку. Тесто делят на части, подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшки круглой формы толщиной 1 см. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см).

Мясо мелко рубят топориком, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, горький стручковый перец, соль, перец черный молотый, вливают бульон или воду, все хорошо вымешивают.

На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают при температуре 260-270⁰С в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде, поливают растопленным топленым маслом. Температура подачи изделия не менее 65⁰С.

7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Хъадурджын» (пирог с фасолью)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фасоль	140	125	280	250
Масло растительное	50	50	100	100
Лук репчатый	150	126	300	252
Перец черный молотый	5	5	10	10
Соль	8	8	16	16
Масса отварной фасоли	-	260	-	520
Масса фарша	-	420	-	840
Масса полуфабриката	-	820	-	1640
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40⁰С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Фасоль промывают в холодной воде и выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности. Затем опрокидывают на дуршлаг и в горячем виде протирают до однородной пюреобразной массы. Лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле до золотистого цвета и добавляют в фарш. Сюда же добавляют соль, перец черный молотый. Все хорошо перемешивают.

Тесто делят на части, подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшки круглой формы толщиной 1 см. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300⁰С в течение 5-7 мин. Подают, полив сливочным маслом. Температура подачи изделия не менее 65⁰С.

9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Къабускаджын» (пирог с капустой и свежим сыром)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Капуста белокачанная	300	240	600	480
Сыр свежий	150	150	300	300
Масло сливочное	50	50	100	100
Соль	7	7	14	14
Лук репчатый	60	50	120	100
Перец черный молотый	3	3	6	6
Масса припущенной капусты	-	215	-	430
Масса фарша	-	460	-	920
Масса полуфабриката	-	860	-	1720
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Капусту белокачанную мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды, лук репчатый пассеруют на сливочном масле. С капусты белокачанной отжимают воду, добавляют пассерованный лук, соль, перец черный молотый, сыр свежий измельченный до однородной массы.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Насджын» (пирог с тыквой и сыром)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Тыква	360	250	720	500
Сыр	100	100	200	200
Масло сливочное	50	50	100	100
Сахар	5	5	10	10
Соль	7	7	14	14
Перец черный молотый	5	5	10	10
Лук репчатый	60	50	120	100
Масса фарша	-	450	-	900
Масса полуфабриката	-	850	-	1700
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке. Сыр мнут руками до однородной массы и добавляют в тыкву. Лук мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, сахар и черный молотый перец, все хорошо перемешивают.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

11. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Насджын стад фысыдымæгимæ»
(пирог тыквой и курдючным салом)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Тыква	360	250	720	500
Сыр осетинский соленый	50	50	100	100
Курдючное сало	50	50	100	100
Масло сливочное	50	50	100	100
Сахар	5	5	10	10
Соль	7	7	14	14
Перец черный молотый	5	5	10	10
Лук репчатый	60	50	120	100
Масса фарша	-	450	-	900
Масса полуфабриката	-	850	-	1700
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке. Сыр мнут руками до однородной массы и добавляют в тыкву. Лук мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, сахар и черный молотый перец, выстоянное курдючное сало мелко нарезанными кубиками, все хорошо перемешивают (фарш может быть без сыра, тогда норма закладки курдючного сала 100г на 1 пирог).

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

12. Технологическая карта «Фаеткьуджын» (пирог с яблоками)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	700	700	1400	1400
в т.ч. на подпыл	100	100	200	200
Молоко цельное	340	340	680	680
Сметана	50	50	100	100
Дрожжи (прессованные)	25	25	50	50
Масло растительное	10	10	20	20
Масло сливочное	150	150	300	300
Соль	10	10	20	20
Сахар	175	175	350	350
Яйцо	3 шт.	120	6 шт.	240
Ванилин	1	1	2	2
Выход теста:		1500		3000
Начинка:				
Яблоки свежие	600	500	1200	1000
Сахар	100	100	200	200
Корица	5	5	10	10
Яйцо для смазки	1 шт.	40	2 шт.	80
Выход готовых изделий:		2000		4000

Сдобное тесто готовится в две стадии: **приготовление опары и замес теста.**

Опара - жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40⁰С, добавляют дрожжи, сахар 10 г (для быстрого брожения дрожжей), муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. За счет углекислого газа опара увеличивается в объеме в 2-3 раза. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29⁰С.

В готовую осевшую опару добавляют **сдобу**: оставшийся сахар, растопленный жир, яйцо, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на расстойку в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, делают обминку. Обминку делают два - три раза. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для созревания, прикрыв салфеткой.

Яблоки моют, сушат, очищают от кожицы и семян, нарезают на дольки. Затем посыпают сахаром и корицей, хорошо перемешивают и оставляют на 20 минут.

Кусок теста раскатать в круглую лепешку и положить на смазанную жиром сковородку так, чтобы края лепешки свисали за борта сковороды. Ровным слоем выложить нарезанные яблоки в красивый рисунок, из свисающих краев сделать красивый ободок, прикрыв яблоки на два сантиметра. Пирог поставить на расстойку в теплое место на 20 минут. Затем смазать яйцом ободок и отпекать при температуре 200 – 220⁰С в течение 25 – 30 минут до светло – коричневого цвета. Готовность проверяют деревянной шпажкой.

13. Технологическая карта «Фаеткьуджын» (пирог с яблоками с заварным кремом) 2 вариант

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	700	700	1400	1400
в т.ч. на подпыл	100	100	200	200
Молоко цельное	340	340	680	680
Масло сливочное	150	150	300	300
Дрожжи (прессованные)	30	30	60	60
Сметана	50	50	100	100
Соль	10	10	20	20
Сахар	180	180	360	360
Яйцо	3 шт.	120	6 шт.	240
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста		1500		3000
Начинка:				
Яблоки свежие сладкие	450	350	900	700
Крем заварной:				
Молоко цельное	185	185	370	370
Сахар	95	95	190	190
Мука в/с	25	25	50	50
Сливочное масло	10	10	20	20
Яйцо	1 шт.	40	2 шт.	80
Ванилин	1	1	2	2
Выход крема:		250		500
Выход готовых изделий:		2000		4000

Сдобное тесто готовится в две стадии: **приготовление опары и замес теста.**

Опара - жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40⁰С, добавляют дрожжи, сахар 10 г (для быстрого брожения дрожжей), муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. За счет углекислого газа опара увеличивается в объеме в 2-3 раза. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29⁰С.

В готовую осевшую опару добавляют **сдобу**: оставшийся сахар, растопленный жир, яйцо, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на расстойку в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, делают обминку. Обминку делают два раза. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для созревания, прикрыв салфеткой.

Яблоки моют, сушат, очищают от кожицы и семян, нарезают на дольки.

Для заварного крема муку прогревают при температуре 105-110⁰С до запаха каленого ореха и охлаждают.

Яйца слегка сбивают и соединяют с просеянной мукой, тщательно перемешивая, чтобы не было комков.

Молоко кипятят с сахаром, снимают с огня и тонкой струей в него вливают мучную смесь, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Ставят на медленный огонь и варят до загустения 5-10 минут, постоянно помешивая. Затем крем охлаждают до 60⁰С, добавляют сливочное масло и ванилин, все хорошо перемешивают, охлаждают до 20⁰С.

Тестовую заготовку раскатывают в круглую лепешку, укладывают на сковороду так, чтобы тесто закрывало бока сковородки. На дно выкладывают заварной крем, а на него нарезанные яблоки и делают бордюр из теста по краям, не закрывая поверхность пирога. Дают расстойку 20 мин, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 25-30 минут. После охлаждения снимают со сковороды, выкладывают на тарелку.

14. Технологическая карта «Баркад» (сдобный пирог)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	750	750	1500	1500
в т.ч. на подпыл	100	100	200	200
Молоко цельное	375	375	750	750
Сметана	54	54	108	108
Дрожжи (прессованные)	20	20	40	40
Масло сливочное	50	50	100	100
Соль	4	4	8	8
Сахар	188	188	376	376
Яйцо	1 1/2 шт.	60	3 шт.	120
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста		1500		3000
Начинка:				
Джем фруктовый	500	500	1000	1000
или повидло	500	500	1000	1000
Яйцо для смазки	1шт.	40	2шт.	80
Сахарная пудра	15	15	30	30
Выход		2000		4000

Сдобное тесто готовится в две стадии: **приготовление опары и замес теста.**

Опара - жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40⁰С, добавляют дрожжи, сахар 10 г (для быстрого брожения дрожжей), муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. За счет углекислого газа опара увеличивается в объеме в 2-3 раза. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29⁰С.

В готовую осевшую опару добавляют **сдобу**: оставшийся сахар, растопленный жир, яйцо, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на расстойку в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, делают обминку. Обминку делают два – три раза. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для созревания, прикрыв салфеткой.

После созревания кусок теста весом в 1 кг раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковороду. Края лепешки должны свисать с краев сковороды. Поверхность лепешки смазывают джемом. Раскатывают второй кусок теста весом 500 г в круглую лепешку, укладывают, поверхность пирога украшают рисунком из теста.

Украшенный пирог ставят на расстойку на 20-25 минут, поверхность пирога смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 25-30 минут до светло-коричневого цвета.

15. Технологическая карта «Баелджын» (пирог с вишней) 1 вариант

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	600	600	1200	1200
в т. ч. на подпыл	80	80	160	160
Сахар	53	53	105	105
Молоко	280	280	560	560
Яйцо	2 шт.	80	4 шт.	160
Соль	8	8	16	16
Маргарин или масло сливочное	40	40	80	80
Дрожжи прессованные	40	40	80	80
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста	-	1040	-	2080
Для начинки:				
Вишня замороженная	280	280	560	560
Сахар	200	200	400	400
Конфитюр вишневый	80	80	160	160
Яйцо для смазки	¾ шт.	32	1 1/2 шт.	64
Масса начинки:		560		1120
Выход		1600		3200

Приготовление полусдобного дрожжевого теста состоит из двух стадий: **приготовление опары и замес теста.**

Для пирога с вишней готовят полусдобное тесто.

Полусдоба – небольшое количество сахара, жира, яиц.

Опара. Молоко нагревают до температуры 35-40⁰С, добавляют дрожжи прессованные, сахар для быстрого брожения дрожжей, муку 60% от всей массы муки, все хорошо перемешивают, ставят в теплое место для брожения. За счет выделения углекислого газа опара увеличивается в объеме в два-три раза. Готовая опара имеет спиртовой запах и температуру 27-29⁰С. В готовую опару добавляют оставшиеся ингредиенты: сахар, жир, яйцо, ванилин, все хорошо перемешивают, добавляют оставшуюся муку и замешивают плотное тесто. Тесто на расстойку не ставят, а сразу делят на куски массой 600 г (нижний слой) и 440 г (верхний слой).

Начинка: Замороженную вишню смешивают с сахаром, добавляют конфитюр вишневый, все хорошо перемешивают.

Приготовление. Кусок теста массой 600 г раскатывают в пласт, выкладывают на подготовленную сковороду, чтобы концы теста свисали за бока сковороды. На середину выкладывают равномерно начинку, загибают на начинку свисающие концы теста. Затем раскатывают второй пласт, складывают пополам, вырезают рисунок с помощью специального приспособления и выкладывают на поверхность пирога, а концы загибают под пирог. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 15-20 минут.

16. Технологическая карта «Баелджын» (пирог с вишней) 2 вариант

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	500	500	1000	1000
в т. ч. на подпыл	50	50	100	100
Сахар	50	50	100	100
Молоко	200	200	400	400
Яйцо	2 шт.	80	4 шт.	160
Соль	3	3	6	6
Маргарин или масло сливочное	60	60	120	120
Дрожжи прессованные	20	20	40	40
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста	-	914	-	1828
Для начинки:				
Вишня замороженная	400	400	800	800
Загуститель	30	30	60	60
Конфитюр вишневый	300	300	600	600
Яйцо для смазки	1 шт.	40	2 шт.	80
Масса начинки:		730		1460
Выход		1600		3200

Приготовление полусдобного дрожжевого теста состоит из двух стадий: **приготовление опары и замес теста.**

Для пирога с вишней готовят полусдобное тесто.

Полусдоба – небольшое количество сахара, жира, яиц.

Опара. Молоко нагревают до температуры 35-40⁰С, добавляют дрожжи прессованные, сахар для быстрого брожения дрожжей, муку 60% от всей массы муки, все хорошо перемешивают, ставят в теплое место для брожения. За счет выделения углекислого газа опара увеличивается в объеме в два-три раза. Готовая опара имеет спиртовой запах и температуру 27-29⁰С. В готовую опару добавляют оставшиеся ингредиенты: сахар, жир, яйцо, ванилин, все хорошо перемешивают, добавляют оставшуюся муку и замешивают плотное тесто. Тесто на расстойку не ставят, а сразу делят на куски массой 514 г (нижний слой) и 400 г (верхний слой).

Начинка: Замороженную вишню смешивают с сахаром, добавляют конфитюр вишневый, все хорошо перемешивают.

Приготовление. Кусок теста массой 514 г раскатывают в пласт, выкладывают на подготовленную сковороду, чтобы концы теста свисали за бока сковороды. На середину выкладывают равномерно начинку, загибают на начинку свисающие концы теста. Затем раскатывают второй пласт, складывают пополам, вырезают рисунок с помощью специального приспособления и выкладывают на поверхность пирога, а концы загибают под пирог. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 15-20 минут.

17. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Къабускаджын» (пирог с капустой и грецким орехом)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Капуста белокачанная	375	300	750	600
Орех грецкий	100	100	200	200
Масло сливочное	50	50	100	100
Соль	7	7	14	14
Лук репчатый	60	50	120	100
Перец черный молотый	3	3	6	6
Масса припущенной капусты	-	265	-	530
Масса фарша	-	460	-	920
Масса полуфабриката	-	860	-	1720
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Капусту белокачанную мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды, лук репчатый пассеруют на сливочном масле. С капусты белокачанной отжимают воду, добавляют пассерованный лук, соль, перец черный молотый, орех грецкий мелко рубленный.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

18. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Кабачкиджын» (пирог с кабачками и сыром)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Кабачки	700	630	1400	1260
Кабачки (после отжатия сока)	-	450	-	900
Сыр	200	200	400	400
Мука пшеничная	20	20	40	40
Соль	4	4	8	8
Лук репчатый	30	25	60	50
Масса фарша	-	495	-	990
Масса полуфабриката	-	895	-	1790
Масса готового пирога	-	820	-	1640
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	850		1700

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Готовое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол и разделяют на порции круглой формы весом 400 г на 1 пирог. Накрывают пищевой пленкой, чтобы создать условия для брожения и расстаивают, время расстойки (5-10 минут).

Тесто разминают руками в виде лепешки толщиной 1,5-2 см. На середину кладут фарш, отступая на 3-4 см от края лепешки, затем собирают края лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют, поверхность пирога разравнивают, осторожно надавливая руками от центра к краям. Переворачивают швом вниз, разравнивают поверхность, переворачивают швом вверх, разравнивают поверхность. На верхней части пирога посередине делают дырочку, перекладывают на подогретую сковороду.

Приготовление фарша: Для фарша кабачки ранние с кожицей и семенами натирают на крупной терке, отжимают излишний сок. Сыр мнут руками до однородной массы и добавляют в кабачки. Лук репчатый мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, муку пшеничную, все хорошо перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°C.

19. Технологическая карта Картофджын (выход 850г)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	112	105	224	210
Картофель	440	330	880	660
Масса отварного картофеля	-	320	-	640
Молоко	43	43	86	86
Масло сливочное	21	21	42	42
Масса фарша	-	490	-	980
Масса полуфабриката	-	890	-	1780
Масса готового пирога	-	830	-	1660
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	850	-	1700

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают дырочку.

Приготовление фарша: Отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, свежим осетинским сыром и перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

20. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Насджын» (пирог с тыквой и сыром) (выход 850г)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Тыква	385	270	770	540
Сыр	105	105	210	210
Масло сливочное	55	55	110	110
Сахар	5	5	10	10
Соль	7	7	14	14
Перец черный молотый	5	5	10	10
Лук репчатый	65	55	130	110
Масса фарша	-	500	-	1000
Масса полуфабриката	-	900	-	1800
Масса готового пирога	-	820	-	1640
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	850		1700

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке. Сыр мнут руками до однородной массы и добавляют в тыкву. Лук мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, сахар и черный молотый перец, все хорошо перемешивают.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

21. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Хъадурджын» (пирог с фасолью) (выход 850г)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фасоль	150	135	300	270
Масло растительное	55	55	110	110
Лук репчатый	160	135	320	270
Перец черный молотый	5	5	10	10
Соль	8	8	16	16
Масса отварной фасоли	-	290	-	580
Масса фарша	-	480	-	960
Масса полуфабриката	-	880	-	1760
Масса готового пирога	-	820	-	1640
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	850	-	1700

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40⁰С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Фасоль промывают в холодной воде и выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности. Затем опрокидывают на дуршлаг и в горячем виде протирают до однородной пюреобразной массы. Лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле до золотистого цвета и добавляют в фарш. Сюда же добавляют соль, перец черный молотый. Все хорошо перемешивают.

Тесто делят на части, подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшки круглой формы толщиной 1 см. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300⁰С в течение 5-7 мин. Подают, полив сливочным маслом. Температура подачи изделия не менее 65⁰С.

22. Технологическая карта Фыдджын (из пресного теста) (выход 1050г)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	375 20	375 20	750 40	750 40
Соль	7	7	14	14
Вода	100	100	200	200
Молоко	100	100	200	200
Яйцо	1шт.	40	2шт.	80
Масло растительное	11	11	22	22
Сода	1	1	2	2
Масса теста	-	605	-	1210
Фарш				
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная часть),	-	450	-	
Бульон (говяжий) или вода	117	117	234	234
Лук репчатый	50	42	100	84
Чеснок	8	7	16	14
Горький стручковый перец	2	2	4	4
Масса фарша	-	618	-	1236
Масса полуфабриката	-	1223	-	2446
Масса готового пирога	-	1040	-	2080
Масло топленое на смазку пирога	30	30	30	60
Выход	-	1050	-	2100

Из муки пшеничной, воды, молока, яйца и соли, на кончике ножа соды, замешивают не очень крутое тесто, выдерживают его 20-30 минут для набухания клейковины и эластичности. Затем делят на две неравные части. Раскатывают нижнюю лепешку толщиной 5мм, кладут на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды и укладывают равномерно фарш. Верхнюю лепешку раскатывают толщиной 2-3 мм, делают фигурные надрезы (надрезы делают, сложив лепешку вчетверо). Затем ею накрывают фарш, края лепешки защипывают.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют подготовленные мелко нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок, горький стручковый перец, соль, разводят бульоном или водой и перемешивают.

Выпекают при температуре 260-270°C в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

23. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Хъадурджын» (пирог с фасолью и грецким орехом)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фасоль	140	125	280	250
Орех грецкий	50	50	100	100
Масло растительное	50	50	100	100
Лук репчатый	100	84	200	168
Перец черный молотый	5	5	10	10
Соль	8	8	16	16
Масса отварной фасоли	-	260	-	520
Масса фарша	-	420	-	840
Масса полуфабриката	-	820	-	1640
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40⁰С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Фасоль промывают в холодной воде и выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности. Затем опрокидывают на дуршлаг и в горячем виде протирают до однородной пюреобразной массы. Лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле до золотистого цвета и добавляют в фарш. Сюда же добавляют соль, перец черный молотый, орех грецкий мелко рубленный. Все хорошо перемешивают.

Тесто делят на части, подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшки круглой формы толщиной 1 см. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300⁰С в течение 5-7 мин. Подают, полив сливочным маслом. Температура подачи изделия не менее 65⁰С.

24. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Насджын» (пирог с тыквой и луком (без сыра))

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Тыква	360	250	720	500
Масло сливочное	50	50	100	100
Сахар	5	5	10	10
Соль	7	7	14	14
Перец черный молотый	5	5	10	10
Лук репчатый	180	150	360	300
Масса фарша	-	450	-	900
Масса полуфабриката	-	850	-	1700
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800		1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40⁰С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке. Лук мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, сахар и черный молотый перец, все хорошо перемешивают.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300⁰С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65⁰С.

25. Технологическая карта

Наименование изделия: «Уалибах» (пирог с сыром и сырым репчатым луком)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	296	276	592	552
Лук репчатый	100	84	200	168
Сметана	60	60	120	120
Мука пшеничная	20	20	40	40
Масса фарша	-	440	-	880
Масса полуфабриката	-	840	-	1680
Масса готового пирога	-	780	-	1560
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр отжимают от излишней влаги, растирают до эластичной массы и добавляют мелко измельченный сырой репчатый лук, сметану, муку пшеничную, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

26. Технологическая карта

Наименование изделия: «Хъæдындзджын» (пирог с сыром и зеленым луком)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Сыр осетинский свежий	296	276	592	552
Лук зеленый	100	80	200	160
Сметана	60	60	120	120
Мука пшеничная	20	20	40	40
Масса фарша	-	440	-	880
Масса полуфабриката	-	840	-	1680
Масса готового пирога	-	780	-	1560
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр отжимают от излишней влаги, растирают до эластичной массы и добавляют мелко нарезанный зеленый лук, сметану, муку пшеничную, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

27. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Къабускаджын» (пирог с капустой и мясом)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	220 20	220 20	440 40	440 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Капуста белокачанная	375	300	750	600
Фарш говяжий	200	200	400	400
Масло сливочное	50	50	100	100
Соль	7	7	14	14
Лук репчатый	60	50	120	100
Перец черный молотый	3	3	6	6
Масса припущенной капусты	-	265	-	530
Масса обжаренного мяса	-	170	-	340
Масса фарша	-	460	-	920
Масса полуфабриката	-	860	-	1720
Масса готового пирога	-	770	-	1540
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	800	-	1600

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Капусту белокачанную мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды, лук репчатый пассируют на сливочном масле. Фарш говяжий обжаривают на сковороде. С капусты белокачанной отжимают воду, добавляют пассерованный лук, обжаренное мясо, соль, перец черный молотый.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

28. Технологическая карта Картофджын (из картофеля и лука репчатого пассированного (без сыра)) (выход 850г)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная, в т.ч. мука на подпыл	240 20	240 20	480 40	480 40
Масло растительное	20	20	40	40
Соль	5	5	10	10
Сахар	2	2	4	4
Дрожжи	5	5	10	10
Молоко	87	87	174	174
Вода	107	107	214	214
Масса теста	-	400	-	800
Фарш				
Масло сливочное	50	50	100	100
Лук репчатый	100	84	200	164
Картофель	440	330	880	660
Масса отварного картофеля	-	320	-	640
Масса лука пассированного	-	60	-	120
Молоко	43	43	86	86
Масло сливочное	21	21	42	42
Масса фарша	-	490	-	980
Масса полуфабриката	-	890	-	1780
Масса готового пирога	-	830	-	1660
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
Выход	-	850	-	1700

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают дырочку.

Приготовление фарша: Лук репчатый мелко рубят, пассируют. Отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, пассированным луком и перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

29. Технологическая карта «Када» (сдобный пирог)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	600	600	1200	1200
в т.ч. на подпыл	80	80	160	160
Молоко цельное	300	300	600	600
Сметана	44	44	88	88
Дрожжи (прессованные)	16	16	32	32
Масло сливочное	40	40	80	80
Соль	3	3	6	6
Сахар	150	150	300	300
Яйцо	1 1/5 шт.	48	2 2/5 шт.	96
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста		1200		2400
Начинка:				
Масло топленое	250	250	500	500
Сахар	250	250	500	500
Мука пшеничная	150	150	300	300
Орех грецкий (ядра)	150	150	300	300
Масса начинки:	800	800	1600	1600
Яйцо для смазки	1шт.	40	2шт.	80
Сахарная пудра	15	15	30	30
Выход		2000		4000

Сдобное тесто готовится в две стадии: **приготовление опары и замес теста.**

Опара - жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40⁰С, добавляют дрожжи, сахар 10 г (для быстрого брожения дрожжей), муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. За счет углекислого газа опара увеличивается в объеме в 2-3 раза. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29⁰С.

В готовую осевшую опару добавляют **сдобу:** оставшийся сахар, растопленный жир, яйцо, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на расстойку в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, делают обминку. Обминку делают два – три раза. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для созревания, прикрыв салфеткой.

После созревания кусок теста весом в 0,8 кг раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковороду. Края лепешки должны свисать с краев сковороды. **Для начинки:** муку пшеничную пассируют, орехи измельчают, добавляют сахар и масло топленое, все перемешивают и выкладывают на лепешку. Толщина слоя начинки 1,5-2 см, пирог закрытый.

Раскатывают второй кусок теста весом 400 г в круглую лепешку, укладывают, поверхность пирога украшают рисунком из теста.

Украшенный пирог ставят на расстойку на 20-25 минут, поверхность пирога смазывают яйцом и отпекают при температуре 200-220⁰С 25-30 минут до светло-коричневого цвета.