



ТТК-001. Кутаб с картофелем

1) Общие сведения

- Режим: А
- Формат: PDF
- Контроль выхода: ± 2 г
- Выход 1 шт: 120 г
- Диаметр: 20 см
- Способ тепловой обработки: строго на сухой сковородке
- Дата составления: 12.03.2026

2) Нормы закладки сырья

2.1 Тесто (нетто, на 1 шт и на 10 шт)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Мука пшеничная в/с	35.0	350.0
Вода	17.5	175.0
Соль	0.5	5.0
Масло растительное	2.0	20.0
Итого тесто	55.0	550.0

2.2 Начинка (картофель — нетто после термообработки/очистки)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Картофель отварной (пюре), нетто	50.5	505.0
Масло сливочное (в начинку)	6.0	60.0
Зелень/лук зелёный (рубленые)	2.5	25.0
Соль	0.8	8.0
Перец чёрный молотый	0.2	2.0
Итого начинка	60.0	600.0

2.3 Отделка (смазка готового изделия)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Масло сливочное (смазка)	5.0	50.0
Итого отделка	5.0	50.0

3) Технологический процесс

1. Замес теста. Муку просеять, смешать с солью. Влить воду, добавить растительное масло. Замесить до гладкости.
2. Отлежка. Накрывать тесто и выдержать 20–30 минут.
3. Подготовка начинки. Приготовить начинку по разделу 2.2, довести вкус до нормы (соль/перец по технологу).
4. Формование. Разделить тесто на 10 частей по 55 г. Раскатать тонко ($\varnothing$ 20 см). Выложить начинку 60 г, закрыть полукругом, тщательно запечатать край.
5. Жарка. Жарить строго на сухой хорошо разогретой сковородке 1,5–2 минуты с каждой стороны до подпалин. Масло на поверхность не добавлять.
6. Доведение и подача. Снять, сразу смазать сливочным маслом 5 г/шт. подача

горячей.

4) Требования к качеству (органолептика)

- Внешний вид: полукруглая лепёшка, край герметично зашипан, без разрывов и вытекания начинки.
- Цвет: светло-золотистый с характерными подпалинами.
- Консистенция: тесто тонкое, эластичное; начинка равномерная по толщине.
- Вкус и запах: свойственные используемому сырью/начинке, без посторонних привкусов.

5) Аллергены

Глютен (пшеница), молоко (сливочное масло).

6) Условия и сроки хранения (рекомендация)

- Горячее хранение: до 3 часов при температуре не ниже 65°C.
- Охлаждённые изделия: 2-6°C до 12 часов в закрытой таре.
- Сырые сформованные полуфабрикаты: 2-6°C до 6 часов.

7) Примечания режима А (контроль выхода)

Выход 1 шт (120 г) формируется как: тесто 55 г + начинка 60 г + смазка 5 г. Допуск по готовому изделию ± 2 г.

ТТК-002. Кутаб с творогом и зеленью

1) Общие сведения

- Режим: А
- Формат: PDF
- Контроль выхода: ± 2 г
- Выход 1 шт: 120 г
- Диаметр: 20 см
- Способ тепловой обработки: строго на сухой сковородке
- Дата составления: 12.03.2026

2) Нормы закладки сырья

2.1 Тесто (нетто, на 1 шт и на 10 шт)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Мука пшеничная в/с	35.0	350.0
Вода	17.5	175.0
Соль	0.5	5.0
Масло растительное	2.0	20.0
Итого тесто	55.0	550.0

2.2 Начинка (вся закладка — нетто)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Творог цельный	51.0	510.0
Зелень ассорти (укроп/петрушка/кинза)	6.0	60.0
Лук зелёный	2.0	20.0
Соль	0.7	7.0
Перец чёрный молотый	0.3	3.0
Итого начинка	60.0	600.0

2.3 Отделка (смазка готового изделия)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Масло сливочное (смазка)	5.0	50.0
Итого отделка	5.0	50.0

3) Технологический процесс

1. Замес теста. Муку просеять, смешать с солью. Влить воду, добавить растительное масло. Замесить до гладкости.
2. Отлежка. Накрыть тесто и выдержать 20–30 минут.
3. Подготовка начинки. Приготовить начинку по разделу 2.2, довести вкус до нормы (соль/перец по технологу).
4. Формование. Разделить тесто на 10 частей по 55 г. Раскатать тонко ($\varnothing$ 20 см). Выложить начинку 60 г, закрыть полукругом, тщательно запечатать край.
5. Жарка. Жарить строго на сухой хорошо разогретой сковородке 1,5–2 минуты с каждой стороны до подпалин. Масло на поверхность не добавлять.
6. Доведение и подача. Снять, сразу смазать сливочным маслом 5 г/шт. подача

горячей.

4) Требования к качеству (органолептика)

- Внешний вид: полукруглая лепёшка, край герметично защипан, без разрывов и вытекания начинки.
- Цвет: светло-золотистый с характерными подпалинами.
- Консистенция: тесто тонкое, эластичное; начинка равномерная по толщине.
- Вкус и запах: свойственные используемому сырью/начинке, без посторонних привкусов.

5) Аллергены

Глютен (пшеница), молоко (творог/сливочное масло).

6) Условия и сроки хранения (рекомендация)

- Горячее хранение: до 3 часов при температуре не ниже 65°C.
- Охлаждённые изделия: 2-6°C до 12 часов в закрытой таре.
- Сырые сформованные полуфабрикаты: 2-6°C до 6 часов.

7) Примечания режима А (контроль выхода)

Выход 1 шт (120 г) формируется как: тесто 55 г + начинка 60 г + смазка 5 г. Допуск по готовому изделию ± 2 г.

ТТК-003. Кутаб с сыром сулугуни и зеленью

1) Общие сведения

- Режим: А
- Формат: PDF
- Контроль выхода: ± 2 г
- Выход 1 шт: 120 г
- Диаметр: 20 см
- Способ тепловой обработки: строго на сухой сковородке
- Дата составления: 12.03.2026

2) Нормы закладки сырья

2.1 Тесто (нетто, на 1 шт и на 10 шт)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Мука пшеничная в/с	35.0	350.0
Вода	17.5	175.0
Соль	0.5	5.0
Масло растительное	2.0	20.0
Итого тесто	55.0	550.0

2.2 Начинка (соль в начинку не закладывается; корректируется по фактической солёности сулугуни)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Сыр сулугуни	53.8	538.0
Зелень ассорти	5.0	50.0
Лук зелёный	1.0	10.0
Перец чёрный молотый	0.2	2.0
Итого начинка	60.0	600.0

2.3 Отделка (смазка готового изделия)

Наименование	1 шт, г (нетто)	10 шт, г (нетто)
Масло сливочное (смазка)	5.0	50.0
Итого отделка	5.0	50.0

3) Технологический процесс

1. Замес теста. Муку просеять, смешать с солью. Влить воду, добавить растительное масло. Замесить до гладкости.
2. Отлежка. Накрыть тесто и выдержать 20–30 минут.
3. Подготовка начинки. Приготовить начинку по разделу 2.2, довести вкус до нормы (соль/перец по технологу).
4. Формование. Разделить тесто на 10 частей по 55 г. Раскатать тонко (Ø 20 см). Выложить начинку 60 г, закрыть полукругом, тщательно запечатать край.
5. Жарка. Жарить строго на сухой хорошо разогретой сковородке 1,5–2 минуты с каждой стороны до подпалин. Масло на поверхность не добавлять.
6. Доведение и подача. Снять, сразу смазать сливочным маслом 5 г/шт. Подача

горячей.

4) Требования к качеству (органолептика)

- Внешний вид: полукруглая лепёшка, край герметично зашипан, без разрывов и вытекания начинки.
- Цвет: светло-золотистый с характерными подпалинами.
- Консистенция: тесто тонкое, эластичное; начинка равномерная по толщине.
- Вкус и запах: свойственные используемому сырью/начинке, без посторонних привкусов.

5) Аллергены

Глютен (пшеница), молоко (сыр/сливочное масло).

6) Условия и сроки хранения (рекомендация)

- Горячее хранение: до 3 часов при температуре не ниже 65°C.
- Охлаждённые изделия: 2-6°C до 12 часов в закрытой таре.
- Сырые сформованные полуфабрикаты: 2-6°C до 6 часов.

7) Примечания режима А (контроль выхода)

Выход 1 шт (120 г) формируется как: тесто 55 г + начинка 60 г + смазка 5 г. Допуск по готовому изделию ± 2 г.