



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2023122308, 25.08.2023

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 25.08.2023

(43) Дата публикации заявки: 25.02.2025 Бюл. № 6

Адрес для переписки:

424000, Респ. Марий Эл, г. Йошкар-Ола, пл.
Ленина, 1, каб. 323, ФГБОУ ВО "Марийский
государственный университет", ОПАиИС

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Марийский государственный
университет" (RU)

(72) Автор(ы):

Васюкова Анна Тимофеевна (RU),
Кулаков Владимир Геннадьевич (RU),
Кусова Ирина Урузмаговна (RU),
Охотников Сергей Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАССТЕГАЕВ РОССИЙСКИХ

(57) Формула изобретения

Способ производства расстегаев российских, характеризующийся тем, что изготовление ведется в несколько этапов: на 1 этапе осуществляется подготовка всех используемых в процессе приготовления ингредиентов; на 2 этапе производится замес теста, сначала на первой скорости в течение 3 минут смешиваются все ингредиенты до однородной массы, затем осуществляется переход на повышенную скорость и дальнейший замес теста в течение 7-9 минут, за 2 минуты до конца замеса добавляется растительное масло; на 3 этапе происходит брожение теста, а именно вымешанное тесто перекладывается в емкость из дежи машины и ставится в теплое место с температурой 30-35°C на 40 минут для созревания теста; на 4 этапе происходит приготовление начинки для расстегаев: мясной фарш свиной или говяжий солят, перчат и прожаривают на разогретой сковороде с растительным маслом, почти до готовности, затем добавляют репчатый мелко рубленый лук и жарят до готовности, пока лук не станет золотистым цветом, готовый фарш протирают до однородной мелкозернистой массы; на 5 этапе осуществляется формовка теста: готовое тесто перекладывают на формовочный стол, затем делят тесто на тестовые заготовки массой 70 г и скатывают в шар, накрывают пищевой пленкой и оставляют на 5-10 минут для отдыха теста, далее, шарики теста раскатывают в лепешки, на которые выкладывают начинку массой 36 г, и формируют в виде лодочки швом вверх оставляя отверстие, затем перекладывают сформованные изделия на пекарские листы с силиконовыми ковриками или пергаментной бумагой; на 6 этапе происходит расстойка и выпечка изделий: сформованные изделия помещают в расстойный шкаф с содержанием влаги 55-65% и температурой внутри камеры 30-35°C в течение 20-25 минут, перед выпечкой промазывают яйцом поверхность ватрушки, затем в прогретую печь до посадочной температуры 220°C без пара помещают листы с изделиями, затем через 2 минуты уменьшают температуру выпечки до 200°C и выпекают в течение 20-25 минут до

готовности (температура мякиша 94-95°C); изготовление ведут при следующем соотношении компонентов, мас. %:

мука пшеничная	35,0
сахар-песок	3,5
соль	1,0
дрожжи прессованные	2,0
масло сливочное	2,0
яйцо	4,0
вода	20,0

а также начинка, мас. %:

фарш мясной	27,0
лук репчатый	1,5
соль	0,8
масло растительное	4,0
смесь 4ДС-3	7,0

RU 2023122308 A

RU 2023122308 A