

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 расстегая: мясной фарш свиной или говяжий солят, перчат и прожаривают на разогретой сковороде с растительным маслом, почти до готовности, затем добавляют репчатый мелкорубленый 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 формуют 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

A  
2023122308  
RUR U  
2023122308  
A

готовности (температура мякиша 94-95°C); изготовление ведут при следующем соотношение 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