

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Минского района

(наименование организации разработчика)

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Минского района»

С.В.Шаблыко
« 04 » апреля 2023 г

Дата введения: 05.04.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6
на кулинарную продукцию

ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1.Рецептура Фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	71,88*	69	107,3*	103,0	143,8*	138,0
Майонез	5	5	6,1	6,1	7,6	7,6
Паста томатная	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	75	-	112	-	150
Масло растительное	3	3	5	5	6	6
Выход готовой продукции:	50		75		100	

* - определяется по акту контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой. Нарезают кубиком массой 30-40

грамм, посыпают солью и маринуют в майонезе, смешанном с томатной пастой.

Подготовленное мясо надевают на деревянные шпажки и жарят в жарочном шкафу при температуре 230-250С в течение 15-20 минут до готовности или пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

При масштабном производстве допускается приготовление без шпажек.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид – жареное изделие в форме кубиков на шпажке;

Цвет— бледно-розовый;

Вкус и запах – характерный для изделий из жареной птицы;

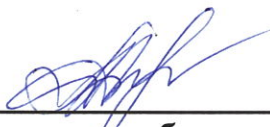
Консистенция—мягкая, плотная, сочная, не жесткая.

4. Правила подачи: оптимальная температура подачи +65С. Гарниры – картофель отварной, сложные овощные гарниры, рис отварной.

5. Срок годности и условия хранения: на мармите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
30,8	8,9	1,0	196/821



подпись разработчика

Л.И.Афанасович
расшифровка подписи