

Торгово-производственное коммунальное, унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Первый заместитель директора
М.В.Крицкая



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Кебаб 'Аппетитный'

по СТБ 1210-2010
1 Рецепт

Дата введения: 20 12 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	47,4*	45,5
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	45,5	45,5
Свинина (котлетное мясо) (замороженное)	46,4*	45,5
или свинина (котлетное мясо) (охлажденное)	45,5	45,5
Лук репчатый очищенный п/ф	6*	6
или Лук репчатый	7,1*	6
Яйца	6	6
Вода	6	6
Соль	1	1
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката		114
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

*Согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30⁰С), а затем холодной (12-15⁰С) водой. Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают на воздухе, промывают холодной проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров, котлетное мясо свинины, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца, воду. Массу хорошо вымешивают, формируют изделия в виде сарделек, панируют в сухарях, нанизывают на шпажки и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С в течение 30-35 минут до готовности. Допускается приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: жареное панированное в сухарях изделие продолговатой формы в виде сарделек на деревянной шпажке.

цвет: корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе - серовато-коричневый.

вкус, запах: характерный для жареных изделий из натуральной массы (свинина, птица).


консистенция: однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
16,2	23,6	3,5	290/1213


подпись разработчика

Лабецкая Н.П.
расшифровка подписи



Лабецкая Н.П.