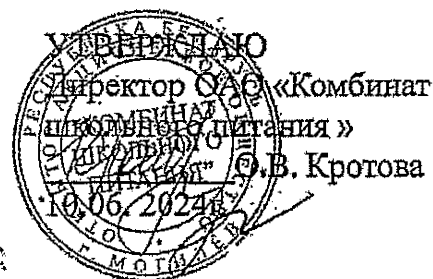


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 579  
 на кулинарную продукцию

Кебаб «Южный»

по СТБ 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	25	25
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	25
или цыплята-бройлеры охлажденные (мякоть с кожей)	44,7	25
или цыплята-бройлеры замороженные (мякоть с кожей)	*	25
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	50	50
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	50
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) охлажденная	50	50
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) замороженная	*	50
Лук репчатый	8,0	6,7
Чеснок	1,03	0,8
Яйца диетические	-	4,2
Вода	2,5	2,5
Крахмал картофельный	5,8	5,8
Куркума	0,5	0,5
Соль	0,4	0,4
Масса полуфабриката:	-	95
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готового изделия :</b>		<b>60</b>

\* согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C). Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей. Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают.

Мясо, мякоть птицы или филе птицы пропускают через мясорубку вместе с чесноком, репчатым луком, добавляют яйца, воду, крахмал, куркуму и соль, тщательно перемешивают, оставляют на 15-30 минут для набухания.

Из полученной массы формируют изделия в виде колбасок, нанизывают на шпажки или без нее, выкладывают на противни, смазанные маслом, и готовят в пароконвектомате при температуре 180°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180 °С в течение 10 минут.

При жарке в жарочном шкафу сначала жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Блюдо может подаваться с соусом или без него.

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

### 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

*Внешний вид* – жареное изделие в виде колбасок из рубленой мясной массы на шпажке или без нее;

*Цвет* – корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-коричневый;

*Вкус, запах* – характерный для изделий из жареного мяса и птицы, с привкусом и ароматом чеснока и лука;

*Консистенция* - сочная, мягкая;

### 4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
25,7	18,7	9,5	1289 кДж (308 ккал)



К.К. Андреевко