



Утверждаю  
Управляющий  
государственным учреждением  
«Центр по обеспечению деятельности  
бюджетных организаций г.Бреста»  
Г. В. Чернова  
17.11.2025

**Технологическая карта  
Кебаб из индейки**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ ГГОСТ. ТУ) 1210-2010

номер ТИПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе индейки	49,5	48,5
Соль	0,4	0,4
Лук репчатый	8,0	6,7
Чеснок	1,03	0,8
Яйцо	-	4,2
Мука пшеничная	1,4	1,4
Вода	2,5	2,5
Масло растительное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>55,0</b>	

\*Согласно акту контрольной проработки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Филе индейки размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре (не более 6 часов) или в холодильнике при +2...+6 °С не более 48 часов, промывают холодной проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой.

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

Мякоть индейки пропускают через мясорубку вместе с чесноком, репчатым луком, добавляют яйца, воду, муку пшеничную, соль и тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде колбасок, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным и готовят в жарочном шкафу при температуре +250-280°С в течение 20-25 минут. Допускается жарка в пароконвектомате в режиме «конвекция + пар» при температуре +160 °С, влажность 50% в течении 15-20 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда. Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - жареные изделие в виде колбасок;

*цвет* - корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

*вкус, запах* - характерный для жареных изделий из индейки, в меру солоноватый;

*консистенция* - сочная, мягкая.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ( ккал)
Кебаб из индейки	22,7	12,7	9,5	288,0

Начальник отдела по организации питания

А.Н.Свитич