

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ
Комбинат
Заместитель директора
питания
города
Минска

И.В. Дьякова

«17» июля 2022 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Колбаски 'Абібок'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «17» июля 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	46,9*	45
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	45	45
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров замороженная	46,9*	45
или Мякоть бедра цыплят-бройлеров охлажденная	45	45
Свинина (котлетное мясо) замороженная	45,9	45
или Свинина (котлетное мясо) охлажденная	45	45
Крупа рисовая	8	35**
Вода	6	6
Чеснок	1,3*	1
Соль	1	1
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Масса полуфабриката	130	130
Масло растительное	10	10
Выход готового изделия:		100

* - согласно акта контрольной проработки

** - масса отварного риса

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыплят-бройлеров или мякоть бедра цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой. Мясо свинины, охлажденное или замороженное, освобождают от упаковки, при необходимости, размораживают, промывают теплой (20-30 °С), затем холодной (12-15 °С) водой. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, мелко рубят. Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде и варят рассыпчатую кашу.

Подготовленное филе или мякоть бедра цыплят-бройлеров и мясо свинины пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют охлажденный рис, измельченный чеснок, воду, соль, сушеную зелень петрушки, хорошо вымешивают, массу порционируют и формуют колбаски. Затем изделия кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 25-30 минут без предварительного обжаривания или 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.