

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»



Н.В.Лукашевич

« 20 » \_\_\_\_\_ 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Колбаски 'Вкусные'**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 20 » \_\_\_\_\_ 2022 г

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Полуфабрикаты рубленые из мяса цыплят-бройлеров. Колбаски 'Вкусные' охлаждённые	1 шт/ 60*	1 шт/ 60*
Масло растительное	2	2
<b>Выход готового изделия:</b>	<b>45</b>	

\*Согласно акту контрольной проработки

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

Полуфабрикаты рубленые из мяса цыплят-бройлеров колбаски "Вкусные" охлажденные освобождают от упаковки. Колбаски выкладывают на смазанные растительным маслом противни или гастроемкости и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220 °С в течение 25-30 минут.

Допускается приготовление в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

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

**внешний вид:** запеченные колбаски из мяса цыплят-бройлеров в оболочке;

**цвет:** корочки изделия - золотисто-оранжевый, на разрезе – серый;

**вкус, запах:** характерный для запеченных изделий из измельченного мяса цыплят-бройлеров;

**консистенция:** однородная, плотная.

**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
17,5	20,3	1,2	228/954

подпись разработчика

инженер-технолог  
расшифровка подписи

Ромашинская Л.А.