

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

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
Выход готового изделия:	45	

*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.