

Государственное предприятие «Азбука питания»

Утверждаю:  
Директор Государственного  
предприятия «Азбука питания»

С.И.Шематович  
расшифровка подписи



Технологическая карта № 363  
на кулинарную продукцию  
**Колбаски «Дуэт»**

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную  
продукцию

Акт контрольной проработки от 19.12.2022 г.

Дата введения: 20.12.2022 г.

**1. Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Бедро цыплят-бройлеров (охл./зам.)	35,1/36,5	30,0
или грудка цыплят-бройлеров (охл./зам.)	34,8/36,19	
или филе цыплят-бройлеров (охл./зам.)	30,0/31,2	
Свинина (котлетное мясо)	25,0	25,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло растительное	1,5	1,5
<i>Масса пассерованного лука:</i>	-	4,0
Хлеб пшеничный	12,0	12,0
Вода	14,0	14,0
Чеснок	0,98	0,75
Соль	0,42*	0,42*
Сухари панировочные или мука пшеничная	5,0	5,0
<i>Масса полуфабриката:</i>	-	88,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>75,0</b>	

\*-уменьшение соли на 30%

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

Замороженное сырье размораживают.

Дефростация (размораживание) мяса птицы и мяса свинины производится в мясо-рыбном цехе на воздухе не более 6 часов.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140°C масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение 5-8 минут.

Мясо (свинину) зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой. Грудку, филе, бедро промывают холодной проточной водой. У грудки цыплят – бройлеров удаляют кость, сухожилия, в бедре удаляют кость.

Дольки чеснока очищают и промывают проточной водой.

Мясо свинины и мякоть птицы вместе с чесноком, замоченным в воде пшеничным хлебом, пассерованным луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, выбивают.

Из готовой массы формируют изделия в виде колбаски, панируют в муке или сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут или пароконвектомате (Abat, Унох, G10;20, Atesi) при температуре 210-220°C, пар - 20% в течении 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на сковороде при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 210-220°C, пар - 20% в течении 15-20 минут.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид:** жареные, предварительно панированные в муке, изделия в виде колбасок;

**Цвет:** корочки изделия светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый, характерный для или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

**Вкус, запах:** характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы и свинины с привкусом и ароматом чеснока;

**Консистенция:** мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:** для школьного питания – на мармите или горячей плите не более 3 часов, для открытой сети – на мармите или горячей плите не более 3 часов; при t +2 +6°C - 12 часов.

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

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
из бедра цыплят- бройлеров	11,53	25,16	15,31	333,79/1397
из грудки цыплят- бройлеров	11,46	21,53	15,42	301,29/1261
из филе цыплят- бройлеров	12,21	20,97	15,31	298,8,6/1251

  
(подпись разработчика)

Севостьяничик О.Ю.  
(расшифровка подписи)