

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

И.С. Михалко
«15» декабря 2022 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15
на кулинарную продукцию
Дата введения: 26.12.2022

Шашилык «Школьный»

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепттура.

Наименование Сырья	Расход сырья на 1 порц. или 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Грудка цыплят-бройлеров замороженная	140	110
или филе цыплят-бройлеров замороженное	115	110
Майонез	20	20
Пюре томатное	10	10
Соль	1	1
Выход п/ф:	-	115
Выход готового изделия:	-	1/90

2. Описание технологии приготовления изделия:

Птицу размораживают на воздухе, промывают водой, удаляют кожу, кости. Филе птицы нарезают на 5-6 кусочков, добавляют пюре томатное, майонез, соль, перемешивают и оставляют мариноваться на 30 минут при комнатной температуре.

Готовый полуфабрикат нанизывают на шпажку и готовят в пароконвекционной печи при температуре 195°C в комбинированном режиме, 20-25 минут.

Блюдо готовится только в пароконвектомате.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: Кусочки филе птицы прожаренные до готовности.

Цвет: Светло-оранжевый, на разрезе серовато-белый.

Вкус: Свойственный жареной птице.

Запах: Свойственный изделиям из жареной птицы.

Консистенция: Мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения.

3 часа на мармите или горячей плите

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, на 100 г

Белки	Жиры	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
24,0	6,0	1,5	156 / 653,6

Подпись разработчика: _____ (Пушкилева Н.Е.)

