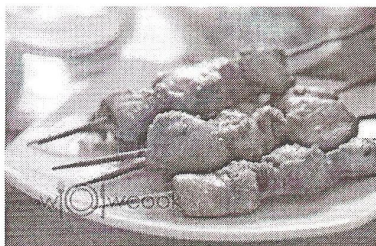


ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Петриковского района»
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Петриковского района»
С.П.Кебец
«19» *август* 2023 г.



Технологическая карта № 2



Шашлык куриный на шпажках
наименование кулинарного изделия

По СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010
номер ТПНА на данное изделие

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г							
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка ЦБ	142,0	106,5	106,5	80,0	177,5	133,13	133,13	100,0
Лук репчатый	-	-	31,6	26,5	-	-	39,5	33,13
Соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана	2	2	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5
или майонез	2	2	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5
Масса полуфабриката	107,0		107,0		134,0		134,0	
Масло растительное	2	2	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5
Шпажка 1 шт.*								
Выход	80		80		100,0		100	

*шпажки перед запеканием шашлыка (для предотвращения обугливания) предварительно замачивают в холодной проточной воде на 20-30 мин.

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе цыпленка-бройлера размораживают на воздухе при температуре 8-15°С, промывают холодной проточной водой, нарезают на куски 20-25 г.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Нарезают кольцами.

Куски филе смешивают с кольцами лука, солят, заправляют сметаной или майонезом и оставляют в холоде на 20-30 мин.

Кусочки филе нанизывают на шпажки чередуя с кольцами репчатого лука (либо без него), запекают на противне, смазанном растительным маслом в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 мин.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид-куски жареной птицы с луком (либо без него), нанизанные на шпажку;

Цвет-светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

Вкус, запах- характерный для данного вида изделий;

Консистенция-однородная, мягкая.

5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	20,4	1,7	2,2	127,0

Начальник отдела по организации питания



Е.В.Куцюруба