

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С, промывают холодной проточной водой, обсушивают. Отделяют малое филе от большого. С большого филе снимают поверхностную пленку, надрезают сухожилия.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, нарезают перьями или полукольцами.

Филе цыплят-бройлеров нарезают брусочками или кубиками массой 20-25 г (по 4-5 кусочков на порцию), солят, добавляют сладкую паприку, репчатый лук, майонез или сметану и томатную пасту, перемешивают и оставляют для маринования на 1-4 часа.

Подготовленное филе цыплят-бройлеров (без лука) нанизывают на деревянную шпажку и жарят с обеих сторон на растительном масле, разогретом до температуры 150-160 °С по 4-5 минут с каждой стороны.

Шашлычок можно готовить в пароконвектомате при температуре 180-200 °С в режиме «конвекция+пар» в течение 14-18 минут или жарочном шкафу при температуре 250-270 °С в течение 15-20 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – кусочки жареного (запеченного) филе цыплят-бройлеров на шпажке;

Цвет – корочки – золотистый с красноватым оттенком, на разрезе – светло-кремовый;

Вкус - характерный для изделий из жареного филе птицы, с привкусом майонеза или сметаны, томатной пасты и сладкой паприки;

Запах - характерный для изделий из жареного филе птицы;


Консистенция - мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности:

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
на 100 г	30,1	11,8	1,9	233,1/975,3
порции	22,6	8,9	1,4	174,8/731,4


(подпись разработчика)

И.С.Заяц
(расшифровка подписи)