



Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 Л.В. Наровская
 » « _____ » 2022г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №453
 на кулинарную продукцию

ШАШЛЫЧОК «ЗОЛОТИСТЫЙ»

Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы охлажденное	135	135
Соль	1,6	1,6
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода (для лимонной кислоты)	17	17
Лавровый лист	0,004	0,004
Сухари панировочные или кунжут	6	6
Масса полуфабриката	-	140
Масло растительное	7,5	7,5
Выход	100	

2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе птицы промывают под проточной водой, нарезают на куски массой 20-30г и маринуют с добавлением соли, лаврового листа, лимонной кислоты в течение 30-40 минут.

Подготовленные кусочки филе нанизывают на шпажки, панируют в сухарях или кунжуте и жарят на сковороде с растительным маслом, разогретым до температуры 150-160°C до поджаристой корочки. Затем изделие доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Блюдо может готовиться выходом 50-100г.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид – жареные панированные кусочки мяса на деревянной шпажке;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе от серовато-белого до светло-коричневого;

вкус, запах – характерные для жареных изделий из мяса птицы;

консистенция – мягкая, плотная, сочная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите - не более 3 часов, при температуре от +2°C до +6°C – 12 часов.

5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
29,4	10,0	4,3	929 кДж (222 ккал)

И. В. Зайцева

И.В. Зайцева