

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



Петров заместитель директора  
М.В.Крицкая

2019 г.

**Технологическая карта**  
на кулинарную продукцию  
**Шашлычок школьный**

по СТБ 1210-2010

Дата введения 20.01.2019

**Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе цыплят-бройлеров мороженное	71,88*/107,3*/143,8*	69/103/138	7188*/10730*/14380*	6900/10300/13800
или филе цыплят-бройлеров охлажденное	69/103/138	69/103/138	6900/10300/13800	6900/10300/13800
Майонез	7/10/13	7/10/13	700/1000/1300	700/1000/1300
Паста томатная	0,5/0,7/0,9	0,5/0,7/0,9	50/70/90	50/70/90
Соль йодированная	0,3/0,5/0,7	0,3/0,5/0,7	30/50/70	30/50/70
Масса полуфабриката	-	75/112/150	-	7500/11200/15000
Масло растительное	3/5/6	3/5/6	300/500/600	300/500/600
Выход готового изделия	-	50/75/100	-	5000/7500/10000

\* согласно акту контрольной проработки

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

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой. Подготовленное филе цыплят-бройлеров нарезают на кусочки массой 30-40 г, посыпают солью, добавляют майонез, смешанный с томатной пастой, перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 30-40 минут,

надевают на деревянные шпажки и жарят в жарочном шкафу при температуре 230-250°C в течении 20-25 минут до готовности или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки жареного мяса птицы, надетые на деревянную шпажку;

*цвет* – бледно-розовый;

*вкус, запах* – характерный для жареной птицы;


*консистенция* – мягкая, плотная, нежесткая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
30,8	8,9	1,0	196/819



Е.В. Мешкова

