



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

**Шашлычок из птицы с помидором**

по СТБ 1210-2010

1 Рецепт

Дата введения: 11.06.2024

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	115*	110
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	110	
Сметана	10	10
Чеснок	1,3*	1,0
Соль	1	1
Паприка сладкая молотая	0,5	0,5
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Масло растительное	3	3
Помидоры	35,7*	35
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>150</b>
Масло растительное	6	6
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* - согласно акту контрольной проработки

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

Чеснок свежий делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают, мелко рубят. Помидоры перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, нарезают кружочками или дольками, помидоры «Черри» оставляют целыми.

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, при необходимости размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают на кусочки массой 30-40 г, посыпают солью, добавляют мелко рубленый чеснок, паприку, сушеную зелень, масло растительное, сметану перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 30-40 минут.

Затем маринованное мясо нанизывают на шпажку, чередуя с помидором (в начале и в конце шпажки-кусочки мяса), выкладывают на смазанный растительным маслом противень и жарят в жарочном шкафу при температуре 230-250°C в течении 20-25 минут до готовности или пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – запечённые кусочки мяса птицы с помидором, надетые на деревянную шпажку;

*цвет* – характерный для продуктов, входящих в состав блюда;

*вкус, запах* - характерный для натуральных изделий из мяса птицы и овощей;

*консистенция* - мягкая, сочная.

**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 100 г продукта**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
25,6	11,2	2,2	212/887

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.  
расшифровка подписи

сч. вр. - гит. Держанович О.Е. (иск. № 32-27.4/3923 от 18.06.2024)