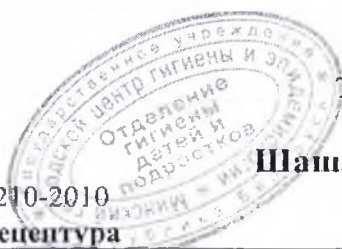




Л.С.Крупская

«11» июня 2024 г.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию

**Шашлычок школьный с овощами**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 11.06.2024

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (замороженное)	115*	110
или Филе цыплят-бройлеров (охлажденное)	110	
Майонез	10	10
Паста томатная	0,9	0,9
Соль	1	1
Чеснок	1,92*	1,5
Масло растительное	3	3
Помидоры свежие	20,4*	20
Перец сладкий	20*	15
Масса полуфабриката	-	150
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

\* - 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. Перец сладкий предварительно промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают в проточной воде и нарезают кусочками произвольной формы.

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 рубленный чеснок, масло растительное, майонез, смешанный с томатной пастой, перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 30-40 минут.

Затем маринованное мясо нанизывают на шпажку, чередуя с овощами (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 овощами, 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
25,2	14,3	2,2	238/996

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.  
расшифровка подписи

инж. Вр-ша О.И. В. Подвижнев (ин. №38-27.4/3923 от 18.06.2024)