

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»
О. В. Кирилюк
« 28 » АВГУСТА 2024 г.

Технологическая карта №

Бутерброд «Классный» запечённый

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Колбаса варёная	41,0	40
Сыр полутвёрдый	15	15
Масло сливочное	10	10
Булочка «Деревенская»	50	50
или батон пшеничный из муки высшего сорта	50	50
Выход готовой продукции:	115	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Колбасу очищают от оболочки, нарезают кусочками поперёк или наискось батона. Сыр освобождают от упаковки и натирают на крупной тёрке. Булочку «Деревенскую» разрезают вдоль на две равные половины. При использовании батона, батон нарезают наискось. Внутреннюю часть разрезанных булочек или батон намазывают маслом, сверху укладывают ломтики колбасы, посыпают приготовленным тёртым сыром и запекают до образования румяной корочки.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – половина продолговато-овальной булочки или батона почти полностью покрыта колбасой, посыпана сыром и запечена;

цвет – поверхность от золотистого до светло-коричневого, булочки - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

вкус, запах, консистенция - характерный для использованных продуктов с ароматом подсушенной булочки или батона.

4. Срок годности и условия хранения:

В не запечённом виде при температуре +2 +6 оС – 2 часа.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
изделия	10,62	24,93	24,33	376,93
на 100 г блюда	12,21	25,22	27,98	433,47

Начальник отдела по организации
питания, инженер-технолог

Г. Ф. Таруц

УТВЕРЖДАЮ
 Управляющий ГУ «Центр по
 обеспечению деятельности
 бюджетных организаций
 Малоритского района»
 _____ И.В.Адамович
 «07» декабря 2023 г.

Технологическая карта № 2

Шашлычок

наименование кулинарного изделия

по СТВ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров (грудка)	73,6	71,4
Томатное пюре	3	3
Лук репчатый	10,7	9
Кислота лимонная		0,1
Соль	0,6	0,6
Вода	4	4
Масса полуфабриката		82
Масло растительное	2	2
Выход готовой продукции:		55

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы размораживают на воздухе при температуре не выше 18°C, промывают теплой (20-30°C) проточной водой, нарезают кусочками по 25-30 г.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и натирают на крупной терке.

В холодную, предварительно прокипяченную воду, добавляют томатное пюре, лимонную кислоту, соль. Перемешивают смесь до однородности и соединяют с мясом птицы, затем добавляют измельченный лук и тщательно перемешивают. Подготовленный продукт выдерживают 90-120 мин. в холодильном шкафу, затем выкладывают тонким слоем на смазанный маслом противень и приготавливают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 30-35 минут. или в пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250°C, влажности 50% в течение 25-30 мин.

Отпускают «Шашлычок» вместе с гарниром – картофельным пюре, отварным или запеченным картофелем, тушеными овощами.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки жареного мяса птицы

цвет – от светло-кремового до светло-коричневого;

вкус, запах – характерный для блюд из мяса птицы, с ароматом лука;

консистенция - мяса - мягкая, плотная, сочная

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
Шашлычок	15,1	5,2	4,8	142,5