

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего ГУ
«Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций Каменецкого
района»

Р. В. Самосюк
«16» октября 2024г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОЛБАСКИ «НЕЖНЫЕ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____
(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Полуфабрикат мясной рубленый колбаски «Нежные» замороженный	84,0	83,2
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готовой продукции:	60	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Полуфабрикат мясной рубленый колбаски «Нежные» размораживают. Колбаски выкладывают на смазанные растительным маслом противни, предварительно сделав проколы в каждом полуфабрикate, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 оС 25-30 минут. Изделие можно готовить в пароконвектомате, используя режим - конвекция+пар, температура 200-210оС, влажность – 50%, время приготовления-15-20 минут. Оптимальная температура подачи + 65°С.

Отпускают с гарниром.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – запечённые колбаски с мясом свинины;

цвет – корочки изделия – золотисто-оранжевый, на разрезе – серый;

вкус, запах – характерный для запечённых изделий из измельчённого мяса свинины;

консистенция – однородная, плотная.


4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,0	20,0	0,1	240,0

Начальник отдела по организации питания:

 Г. Ф. Таруц

51

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГУО «Малоритская
 средняя школа №1
 ----- Н.В.Иванова

Технологическая карта № 1
Шашлычок

наименование кулинарного изделия

по СТВ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров	69	69
Лук репчатый	16,7	14
Кислота лимонная	0,25	0,25
Соль	0,6	0,6
Вода	12	12
Масса полуфабриката		69
Масло растительное	2	2
Выход готовой продукции:		50/7

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., сбрызгивают раствором лимонной кислоты. Для приготовления раствора лимонной кислоты: в холодную, предварительно кипяченую воду, добавляют лимонную кислоту, тщательно перемешивают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и нарезают полукольцами, соединяют с мясом птицы 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 пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре 250°C, влажности 50% в течение 20-25 мин.

Отпускают «Шашлычок» вместе с гарниром – картофельным пюре, запеченным картофелем, тушеными овощами. Можно отпускать с соусом томатным, красным основным.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки мяса с полукольцами лука.

цвет – мяса птицы – светло-кремовый, лука – светло-желтый;

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

консистенция - мяса - мягкая, плотная, сочная, лука - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
Шашлычок	15,1	3,76	1,15	99,12

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук