

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора  
М. В. Крицкая

2020 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

**Батончики рыбные запечённые**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 01 » 09 2020 г

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	81,5*	75
или Филе хека замороженное	81,5*	75
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10
или Лук репчатый	11,9	10
Хлеб пшеничный	10	10
Вода	15	15
Яйца		4
Чеснок	1,3*	1
Соль йодированная	1	1
Мука пшеничная	6	6
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>120</b>
Масло растительное	6	6
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* масса брутто согласно акту контрольной проработки

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

Филе рыбы освобождают от потребительской упаковки, размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают холодной проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой). Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают, измельчают. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют измельченный чеснок, яйца, соль, тщательно вымешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде продолговатых батончиков, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С до готовности и образования румяной корочки. Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

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

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

внешний вид - запеченные изделия из рыбной котлетной массы в виде батончиков (форма изделий сохранена);

цвет - поверхности батончиков - светло-коричневый, на разрезе - серый.

вкус, запах - нежный, в меру соленый, характерный для запеченных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука и чеснока;

консистенция - однородная, мягкая, рыхлая, плотная.

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
минтай	16	6.5	9.5	160/670
хек	14	7	9.5	160/660

  
подпись разработчика

инженер-технолог  
расшифровка подписи

*Кершесова Д.В.*

