



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета  
  
В.В.Черепенько  
2022

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»  
  
В.М.Кушнерук  
2022

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Биточки «Золотая рыбка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 01 2023 г.

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	5,0	5,0
Соль	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	7,0	7,0
Молоко	12,0	12,0
Минтай	70,6	53,0
Яйцо	-	6,0
Сыр	6,0	6,0
Мука пшеничная	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>75</b>	

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

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Сыр очищают от корки и нарезают мелкими кубиками.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12 °С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, кладут соль, яйца, сыр нарезанный мелкими кубиками тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки (кругло-приплюснутой формы), панируют в муке, обжаривают с обеих сторон на сковороде с маслом растительным при температуре +150 до +160°C в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-8 минут.

Оптимальная температура подачи +50 °С.

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

*внешний вид* – жареное панированное изделие из котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

*цвет* – корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый;

*вкус, запах* – характерный для жареных изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом сыра;

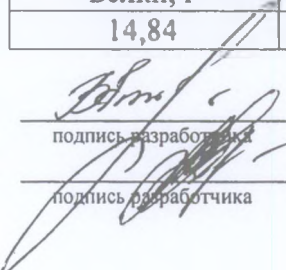
*консистенция* – однородная, мягкая, рыхлая.

**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 продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,84	10,12	10,12	192,11



подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница  
расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец  
расшифровка подписи