

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

С.Н. Василенко

« 21 » 12 2019 г.

**Технологическая карта №  
на кулинарную продукцию  
Биточки «Морские»**

по СТБ1210-2010

Дата введения 02.01.2019

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порцию готовой продукции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе хека замороженное	36,67*/55*/73,26*	33/49,5/66	3667*/5500*/7326*	3300/4950/6600
или филе карпа замороженное	33,67*/50,5*/67,3*	33/49,5/66	3367/5050/6730	3300/4950/6600
или филе минтая замороженное	36,67*/55*/73,26*	33/49,5/66	3667/5500/7326	3300/4950/6600
Лук репчатый или лук очищенный п/ф	1,2/1,8/2,4 1/1,5/2	1/1,5/2 1/1,5/2	120/180/240 100/150/200	100/150/200 100/150/200
Хлеб пшеничный	3/4,5/6	3/4,5/6	300/450/600	300/450/600
Вода	7/10,5/14	7/10,5/14	700/1050/1400	700/1050/1400
Яйца	-	3/4,5/6	-	300/450/600
Сыр	7,07*/10,6*/14,14*	7/10,5/14	707*/1060*/1414*	700/1050/1400
Соль йодированная	0,5/0,75/1	0,5/0,75/1	50/75/100	50/75/100
Морковь свежая до 01.01 с 01.01 или морковь очищенная п/ф	6,4/9,6/12,8 6,8/10,2/13,6 5,1/7,65/10,2	5,1/7,65/10,2	640/960/1280 680/1020/1360 510/765/1020	510/765/1020
Масло растительное	1/1,5/2	1/1,5/2	100/150/200	100/150/200
Масса пассерованной моркови	-	3,5/5,25/7	-	350/525/700
Сухари панировочные	3,5/5,25/7	3,5/5,25/7	350/525/700	350/525/700
Масса полуфабриката	-	60/90/120	-	6000/9000/12000
Масло растительное	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
<b>Выход готового изделия</b>	-	50/75/100	-	5000/7500/10000

\*масса брутто согласно акту контрольной проработки

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого промывают проточной водой). Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают (полуфабрикат моркови очищенной промывают проточной водой), шинкуют. Морковь пассеруют на растительном масле разогретым до температуры 130-140 °С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 °С, в течение 10-15 минут. Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом растворе (с температурой до 30°С) кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде. Филе рыбы освобождают от потребительской тары, размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Подготовленное филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом и репчатым луком. В полученную массу добавляют яйца, пассерованную морковь, соль, натертый сыр, равномерно перемешивают. Из готовой массы формируют биточки – кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160 °С 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С 10-15 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270 °С в течение 20-25 минут до готовности или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие круглой формы в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** – корочки – светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-белый с вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из рубленой массы рыбы, с привкусом и ароматом сыра, пассерованной моркови;

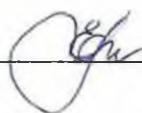
**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

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

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из хека	15,7	13,6	7,1	214/890
из карпа	15,4	15,6	7,1	213/887
из минтая	15,3	12,7	7,1	205/852





Е.В.Мешкова

1  
1  
1  
С  
М  
п  
М  
В  
и: