



С.И. Шематович  
/расшифровка подписи/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354  
НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

**Биточки рыбные «Юнга»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010.

**1. Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	124	62
или минтай б/г, мороженный, массовая доля глазури не более 5%	88,29	62
или п/ф фарш рыбный мороженный	62	62
или филе хека необесшкуренное, выпускаемое промышленностью	69	62
Свинина (кроме вырезки, корейки)	-	10
или свинина (котлетное мясо)	-	10
Лук репчатый	20,2	17
Масло растительное	2,5	2,5
<i>Масса пассерованного лука:</i>	-	8,5
Хлеб пшеничный	17	17
Вода или молоко	24,5	24,5
Мука пшеничная	5,0	5,0
Соль	0,7*	0,7*
<i>Масса полуфабриката</i>	-	125
Масло растительное	8	8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

\*уменьшение соли на 30%

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

**З**амороженное сырье размораживают.

Дефростация (размораживание) мяса свинины производится в мясо-рыбном цехе на воздухе не более 6 часов.

Мясо (свинину) зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной (12-15°C) водой.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12°C (на 1 кг рыбы 2 литра воды) с добавлением соли (7 – 10г на 1л) или на воздухе при комнатной температуре не более 6 часов. Далее рыбу чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре не более 6 часов, моют в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и закладывают в разогретое до температуры 130-140°C масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 °С в течении 5-8 минут.

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе со свиной, пассерованным репчатым луком и замоченным в воде (молоке) черствым пшеничным хлебом, кладут соль, 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 150-160°C в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C или в пароконвектомате (Abat, Unox, G10, G20, Atesi) при температуре 200-210°C, пар 30% в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 210-220°C, пар 20% в течение 15-20 минут без предварительного обжаривания.

Блюдо может готовиться выходом 50-75 г.

Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид:** жаренные панированные изделия 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 ароматом пассерованного репчатого лука;


**Консистенция:** однородная, мягкая.


### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов. Для реализации в буфете при температуре 4±2°C не более 3 часов.

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

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из минтая	12,09	4,58	21,27	174,63/731
из филе хека	12,5	5,29	21,36	183,05/766
из фарша рыбного	12,85	4,36	21,36	176,1/737

  
(подпись разработчика)

  
(расшифровка подписи)