

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора
М.В. Крицка
10 2019г

Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Галки рыбные запеченные

по СТБ 1210 - 2010

1. Рецепттура:

Дата введения 10.10.2019

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая мороженое	61,7*	58,0
или филе хека мороженое	61,7*	58,0
Батон	10,5	10,5
Вода	15,5	15,5
Соль	1,0	1,0
Лук репчатый	11,9	10,0
или лук репчатый очищенный (п/ф)	10,0	10,0
Мука пшеничная в/с	6,0	6,0
Масса полуфабриката	-	98,0
Масло растительное	6,0	6,0
Сметана	16,0	16,0
Сыр	8,08*	8,0
Выход готового блюда	-	100,0

*- согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного предварительно промывают в проточной воде). Филе рыбы мороженое размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, пропускают через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Котлетную массу разделяют на галки (в виде колбасок) с заостренными концами, панируют в муке, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут. Укладывают на порционную сковороду или противень, поливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают при температуре 220-250°C до образования румяной корочки. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 220-250°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или 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 кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – запеченные изделия из рыбной котлетной массы в форме колбасок с заостренными концами (форма изделий сохранена).

Цвет – поверхности галок – светло-коричневый, на разрезе – серый.

Вкус, запах - характерный для запеченных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука.

Консистенция – однородная, мягкая, рыхлая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой ценности

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
минтай	12,2	11,0	9,9	188,4/788,8
хек	12,6	11,6	9,9	195,7/819,4

подпись разработчика

расшифровка подписи

