

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №545

«Гнезда» рыбные с яйцом

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. **Рецептура: фирменное.** Акт контрольной проработки 27.02.2024г.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Минтай СМ Б/Г	-*	59
или филе минтая без кожи и костей промышленного производства	-*	59
Хлеб пшеничный	8	8
Вода	12	12
Соль	0,5	0,5
Масса фарша:		79
Яйца диетические	4	4
Сыр в вакуумной упаковке	4	4
Масло сливочное	4	4
Масса начинки:		12
Сухари панировочные	6	6
Вес полуфабриката		97
Масло растительное	4,5	4,5
Выход готового изделия:		75

*- масса брутто определяется путем контрольной проработки

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

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования. Яйца обрабатывают в соответствии с рабочей инструкцией.

При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки нормы вложения продуктов могут быть изменены в соответствии с действующими техническими нормативами или актами контрольных проработок пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

2.2 Подготовленное филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом и солью, перемешивают и вновь пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают и выбивают. Из подготовленной массы формируют изделие круглой формы, панируют в панировочных сухарях, выкладывают на противень, смазанный, маслом растительным, по центру делают углубление и кладут в него фарш из смеси масла сливочного, натертого сыра и сырого яйца. Запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме «конвекция/пар» при температуре 160-170 °C 15-20 минут.

Отпускают «гнезда» рыбные по 1 шт. на порцию весом 50-100гр.

Температура подачи – не ниже 65°C.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

- внешний вид: изделие правильной круглой формы, панированные равномерно, без трещин, на поверхности равномерно запеченная омлетная масса с сыром;
- цвет: румяная корочка светло-коричневого оттенка;
- запах: характерный для изделий из рыбной котлетной массы и компонентов, входящих в состав блюда;
- консистенция: мягкая, плотная, сочная;
- вкус: свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и компонентов, входящих в состав.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности в пересчете на 100 г продукции.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,8	10,0	8,5	175/734


Е.В.Сурина