

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

  
Н.В.Войтко  
«21» 12 2022г.



**Технологическая карта**  
на кулинарную продукцию  
**КОЛБАСКИ «РЫБКА ЗОЛОТАЯ»**  
наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010  
(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 10.09.2022г находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

**1. Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	77,6	59	66,4	50,5
или хек потрошенный обезглавленный	79,8	59	68,2	50,5
или скумбрия неразделанная	109,3	59	93,5	50,5
Свинина (лопаточная или тазобедренная части крупнокусковая замороженная)	13,4	13	11,3	11
Хлеб пшеничный	6,5	6,5	6	6
Яйцо	-	3	-	2,5
Молоко или вода	6	6	5	5
Морковь до 01.01	10	8	8,8	7
с 01.01	10,7	8	9,3	7
Лук репчатый	13	11	12	10
Масло растительное	4	4	3,5	3,5
Масса пассерованного лука	-	5,5	-	5
Масса пассерованной моркови	-	5	-	4,5
Сухари	4	4	3	3
Соль	0,7	0,7	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	99	-	85
Масло растительное		4		4
<b>Выход:</b>		<b>70</b>		<b>60</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают. Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, закладывают в разогретое до температуры 130 - 140 °С масло овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 °С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5 °С теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12 °С (на 1 кг рыбы 2 литра воды) с добавлением соли (7 -10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде. Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой водой (+20 -30 °С), затем холодной (+12 – 15 °С) водой.

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе со свиной и замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом и пассерованными овощами, добавляют яйца и соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют колбаски по 1-2 шт. на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде с маслом растительным при температуре 150 - 160 °С в течение 8 – 10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 270 °С в течение 5-7 минут или в пароконвектомате (Abat, Atesi) при температуре 180-190°С в режиме «конвекция+пар» влажность 50% в течение 15-20 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°С в течение 10 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250 - 270 °С в течение 20 – 25 минут без предварительного обжаривания.

При отпуске гарнируют, поливают соусом или отпускают без соуса. Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид – жаренные панированные изделия из котлетной массы в виде колбасок, гарнир, соус или без соуса.**

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

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

**консистенция – однородная, мягкая, нежная.**

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
	11,2/9,6	3,8/3,2	161/138

Инженер - технолог

А.В.Полищук