

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий комбинатом школьного питания
должность руководителя

13.01.2022г

дата

личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1279 от 01.06.2022г

Дата ввода 13.01.2022г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Колобок рыбный «Жемчужина»

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг. или на 1 порцию готовой продукции в г.	
	брутто	нетто
Хек потрошенный и т.п. замороженное	60,81	45*
или филе выпускаемое промышленностью:		
Филе минтая обесшкуренное замороженное	48,91	45*
Или филе хека обесшкуренное замороженное	49,45	45*
Или филе сайды обесшкуренное и т.п. замороженное	52,13	45*
Хлеб пшеничный, батон	12,6	12,6
Вода или молоко	17,4	17,4
Соль	0,41	0,41
Масса котлетной массы	-	75
Сыр мягкий рикотта	17,17	17
или сыр	17,35	17
Сметана	-	3
Масло сливочное	5	5
Соль	0,01	0,01
Масса творожной смеси		25
Масса п/ф	-	90
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	75

*- масса брутто определяется путём контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в воде при температуре не выше 12°C с добавлением соли (7-10г на литр) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе, моют в проточной воде.

Сыр освобождают от промышленной упаковки, нарезают на куски, натирают на терке.

Сыр мягкий Рикотта протирают (или сыр, натертый на терке), добавляют сметану, мягкое сливочное масло, вымешивают.

Филе нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с замоченным в воде (молоке) хлебом добавляют соль, тщательно перемешивают и хорошо выбивают. Котлетную массу порционируют, разделяют на лепешки, на середину которой укладывают сырный фарш, формируют шарики, укладывают на смазанные растительным маслом противни. Запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-230°C.

Оптимальная температура подачи +50°C.

Колобок может готовиться выходом 50-100 гр.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлета округлой формы, с сырным фаршем внутри.

Цвет корочки – серо-золотистый, на разрезе - светло-серый, фарша бело - кремовый.

Вкус, запах - характерный для рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом мягкого сыра Рикотта (сыра), сметаны, масла сливочного.

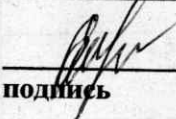
Консистенция - мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса. При температуре от +2 до +6 °C 12 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (Ккал/кДж)
16,6	12,4	18,3	265/1109

 /Е.Г.Степаненко/
подпись