

**Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов**

УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий государственного учреждения «Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов»



И.В. Гвоздовский  
расшифровка подписи

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**  
на кулинарную продукцию  
**КОТЛЕТА «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»**  
наименование кулинарной продукции

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

Акт контрольной проработки от 17.05.2022 г. находится в ГУО «СШ №1 Г.Щучин»

**1. Рецепттура:**

*Дата введения 09.01.2023*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	60	30	90	45
или минтай потрошенный без головы	43	30	64,5	45
или хек тихоокеанический потрошенный без головы	42,25	30	63,4	45
или филе хека обесшкуренное сухой заморозки, выпускаемое промышленностью	32	30	48	45
или филе минтая обесшкуренное сухой заморозки, выпускаемое промышленностью	32	30	48	45
или филе сайды обесшкуренное сухой заморозки, выпускаемое промышленностью	32	30	48	45
Лук репчатый	10	8/4 <sup>1</sup>	15	12/6 <sup>1</sup>
Морковь до 01.01	16	13/8 <sup>1</sup>	24	20/12 <sup>1</sup>
с 01.01	17	13/8 <sup>1</sup>	26	20/12 <sup>1</sup>
Масло растительное	2,5	2,5	3,8	3,8
Овсяные хлопья «Экстра»	8	8	12	12
Яйца	-	4	-	6
Соль	1	1	1,5	1,5
Сухари панировочные	5	5	7,5	7,5
или мука пшеничная	5	5	7,5	7,5
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>58</b>	-	<b>87</b>
Масло растительное	2,5	2,5	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>50</b>		<b>75</b>

<sup>1</sup>Масса пассерованных овощей

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

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12°C (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. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Морковь предварительно перебирают, промывают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на тёрке. В разогретое растительное масло закладывают подготовленные лук и морковь и пассеруют 8-10 минут до готовности, дают остыть.

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

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с пассерованными овощами, добавляют овсяные хлопья, яйца, соль, тщательно перемешивают и выдерживают в холодильном оборудовании при температуре +2..+6°C в течение 10-15 минут.

Из полученной массы формируют котлеты, панируют в муке или сухарях панировочных, укладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают при температуре 180-185°C 20-25 минут. В пароконвектоматах АБАТ ПКА 20-1/1ПП2, АБАТ ПКА 10-1/1ПМ, в два этапа: 1 этап – режим «Конвекция+ пар», температура - 160°C в течение 10 минут, влажность – 100%; 2 этап - режим «Конвекция», температура - 170°C в течение – 5 минут, частота вращения вентилятора – 5.

Для пароконвектомата BAKERTOP MIND Mars при температуре 180°C, вентилятор 2, пар 90% - в течение 15 минут.

Допускается жарка с обеих сторон на противне или 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 в течение 5-7 минут.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

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

### 4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – жаренные панированные изделия из рыбного фарша с овсяными хлопьями овально-приплюснутой формы;

*цвет* – неравномерный, характерный для использованных компонентов;

*вкус, запах* – характерный для жареных изделий из рыбного фарша, с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

*консистенция* – однородная, мягкая, плотная.

### 5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
16,4	15,5	20,9	270,7/1132,6

Инженер-технолог

Е.В. Комар