

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего

Ю.А. Короткевич

« 8 » август 2021 года

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КОТЛЕТА «НЕЖНОСТЬ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный *	38,2	27,5	76,4	55
Хлеб пшеничный	5	5	10	10
Вода	5,5	5,5	11	11
Лук репчатый	12	10	24	20
Яйца	-	7,5	-	15
Масло сливочное	-	5	-	10
Сухари панировочные	-	5	-	10
Масса полуфабриката	-	60	-	120
Масло растительное (при обжарке основным способом)	-	5	-	10
Масло растительное (без предварительного обжаривания)	1	1	1	1
Выход готовой продукции	50		100	

* % отходов и потерь при проведении предварительных и холодных обработок – 28%

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12⁰С (на 1 кг рыбы 2 л 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.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Филе рыбы с кожей без костей вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в воде хлеб пшеничный и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль и яйцо. Фарш тщательно перемешивают, выбивают, формируют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину лепешки кладут кусочек сливочного масла. Соединяют края, придавая изделию продолговатую форму котлеты с заостренным концом, панируют в сухарях.

Обжаривают на разогретой сковороде с разогретым маслом растительным до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут.

Котлета отпускается с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50°C. Гарниры – пюре картофельное, картофель отварной, рис отварной.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид* – панированное изделие продолговатой формы;
- цвет* – светло-коричневый, оранжевый с золотистым оттенком;
- вкус, запах* – нежный, характерный для жареных рыбы, с привкусом и ароматом сливочного масла и входящих в состав компонентов;
- консистенция* – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
10,6	8,4	14,3	175,2 / 733,53

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко