

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Н. Василенко
2018г



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Котлета «Рыбка золотая»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения 26.12.2018

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	24,42*/36,63*/48,84*	22/33/44	2442*/3663*/4884*	2200/3300/4400
Или филе хека заморожен.	24,42*/36,63*/48,84*	22/33/44	2442*/3663*/4884*	2200/3300/4400
Или филе карпа заморожен.	22,44*/33,67*/44,88*	22/33/44	2244*/3367*/4488*	2200/3300/4400
Котлетное мясо п/ф свиной	11/16,5/22	11/16,5/22	1100/1650/2200	1100/1650/2200
Или котлетное мясо п/ф свиной замороженное	11,22*/16,83*/22,44*	11/16,5/22	1122*/1683*/2244*	1100/1650/2200
Морковь до 01.01 с 01.01	18,4/27,6/36,8 19,6/29,4/39,2	14,7/22/29,4	1840/2760/3680 1960/2940/3920	1470/2200/2940
Или морковь очищен. п/ф	14,7/22/29,4	14,7/22/29,4	1470/2200/2940	1470/2200/2940
Лук репчатый	4,76/7,14/9,52	4/6/8	476/714/952	400/600/800
Или лук репчат. очищ. п/ф	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
Масло растительное	3/4,5/6	3/4,5/6	300/450/600	300/450/600
Масса пассерованн. лука	-	2/3/4	-	200/300/400
Масса пассеров. моркови	-	10/15/20	-	1000/1500/2000
Хлеб пшеничный	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
Вода	5/7,5/10	5/7,5/10	500/750/1000	500/750/1000
Яйцо	-	2/3/4	-	200/300/400
Соль	-	0,5/0,75/1	-	50/75/100
Сухари панировочные	5/7,5/10	5/7,5/10	500/750/1000	500/750/1000
Масса полуфабриката	-	59/88,5/118	-	5900/8850/11800
Масло растительное	4/6/8	4/6/8	400/600/800	400/600/800
Выход готового изделия	-	50/75/100	-	5000/7500/10000

*- масса брутто согласно акта контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Морковь промывают,

перебирают, очищают и повторно промывают (полуфабрикат моркови очищенной промывают проточной водой). Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, закладывают в разогретое до температуры 130-140С масло и пассеруют при температуре не выше 110С. Филе рыбы освобождают от потребительской тары, размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде. Мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости, размораживают, промывают теплой, затем холодной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Подготовленное филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с подготовленным мясом, предварительно замоченным в воде пшеничным хлебом и пассерованными овощами. В полученную массу добавляют соль, яйца, хорошо перемешивают, выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – жареные панированные изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

Цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

Вкус и запах – характерный для жареных изделий из котлетной рыбной массы и свинины с ароматом репчатого лука.

Консистенция – мягкая, однородная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из хека	11,8	22	12,5	297,6/1245,2
из минтая	11,49	21,4	12,5	292,7/1224,7
из карпа	11,53	23,4	12,5	309/1292,9

Ларюхина О.Н.

