

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района

(наименование организации разработчика)



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И. Казанович

27.01.2023г.

Технологическая карта №1 на кулинарную продукцию

Котлеты рыбные с рисом
(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 01.02.2023

1.Рецептура (фирменное)

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------|
| | брутто | нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный замороженный (29%) или минтай обезглавленный замороженный (31%)* | 100,6 | 71,4 |
| или филе хека тихоокеанского | 71,4 | 71,4 |
| Рис | 11,0 | 11,0 |
| Выход риса отварного охлажденного | - | 30,2 |
| Сухари панировочные | 9,0 | 9,0 |
| Яйца | - | 8,6 |
| Соль | 0,8 | 0,8 |
| Выход полуфабриката | - | 119,2 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 |
| или масло растительное (для пароконвектомата) | 3,0 | 3,0 |
| Выход готовой продукции | | 100 |

*отходы при разделке установлены актом контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12 С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное пюре размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

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

Филе рыбы без кожи нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, рис отварной охлажденный, соль, вымешивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом), панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде с маслом растительным при температуре 150-160С в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу. Допускается приготовление в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-270С в течение 20-25 минут.

При приготовлении в пароконвектомате сформованные изделия укладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают при температуре 220С в течение 20 мин.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: при отпуске блюдо гарнируют и поливают соусом или отпускают без соуса. Оптимальная температура подачи блюда +50 С.

Гарнир—картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные или припущенные.

Соус—красный основной.

Гарнир—картофель отварной, пюре картофельное, рис отварной.

4.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид— жаренные панированные изделия из котлетной массы овально-приплюснутой формы;

цвет—светло серый или серый, на разрезе- характерный для компонентов, входящих в них;


вкус и запах—характерный для изделий из рыбной массы, гарнира и соуса, ароматических и вкусовых компонентов фарша, с солонатым или солонато-кислым (соус томатный) привкусом;

консистенция— мягкая, рыхлая, сочная;

5.Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г изделия

| Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---------|--------|------------|-----------------------------------|
| 16,2 | 8,2 | 116,8 | 94,2/394,7 |


подпись разработчика

Павловская И.В.

расшифровка подписи