



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457**  
на кулинарную продукцию

**НАГГЕТСЫ «РЫБКА ЗОЛОТАЯ»**

Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010

**1.РЕЦЕПТУРА:**

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное	*	54
Яйца	-	6
Вода	4	4
Мука пшеничная	3	3
Сухари панировочные	10	10
Масло растительное	9	9
Соль	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

\*определяется путем контрольной проработки

**2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

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

Филе минтая без кожи и костей размораживают на воздухе при комнатной температуре до состояния филе, сохраняющего форму с наличием мелких кристаллов в толще продукта.

Филе минтая нарезают на порционные куски, панируют в муке, солят, смачивают в льезоне (смеси яйца и воды), панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде с маслом растительным при температуре 150-180°C и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C.

Блюдо может готовиться выходом 40-100г.

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:**

*внешний вид* – порционные куски жареного рыбного филе, равномерно обжаренные;  
*цвет* – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый или серовато-кремовый.

*вкус, запах* – характерный для жареной рыбы;

*консистенция* – мягкая, плотная, корочки - хрустящая.

**4.СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов, при температуре от +2°C до +6°C 24 часа.

**5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
24,6	18,1	18,4	1402 кДж (335 ккал)

*И.В.Зайцева*

И.В.Зайцева