



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12 °С (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 без кожи и костей, промывают в проточной воде.

Филе минтая, выпускаемое промышленностью, размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

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

Подготовленное филе пропускают через мясорубку, добавляют сметану, крупу манную, яйца, соль, тщательно вымешивают и оставляют на 20-30 минут для набухания.

Из рыбной массы формуют изделия кругло-приплюснутой формы, обжаривают с обеих сторон на сковороде с маслом растительным при температуре 150-160 °С в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 3-5 минут или в пароконвектомате при температуре 200-220 °С в течение 4-6 минут.

Блюдо может готовиться выходом 50-100 г

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

*Внешний вид* – жареное изделие из рыбной массы кругло-приплюснутой формы;

*Цвет* – корочки - светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

*Вкус и запах* – характерный для жареных изделий из рыбной массы;


*Консистенция* – однородная, мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности:

	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
на 100 г	13,7	12,5	0,8	171,7/718,4
изделия	6,9	6,3	0,4	85,9/359,2

  
(подпись разработчика)

С.И.Самойлюк  
(расшифровка подписи)