



Технологическая карта № 2.2
ПАЛЬЧИКИ РЫБНЫЕ

наименование кулинарной продукции
по СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	56,8	42	85,1	63	113,5	84
Полуфабрикат свинины (кроме вырезки)	-	9	-	13,5	-	18
Молоко или вода	4	4	6	6	8	8
Лук репчатый	9,5	8	14,3	12	19	16
Морковь до 01.01	7,5	6	11,3	9	15	12
с 01.01	8		12,0		16	
Масло растительное	3	3	4,5	4,5	6	6
Масса пассерованного лука	-	4	-	6	-	8
Масса пассерованной моркови	-	4	-	6	-	8
Сухари панировочные	3	3	4,5	4,5	6	6
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	63	-	94,5	-	126
Масло растительное	3	3	4,5	4,5	6	6
Выход готовой продукции:		50		75		100

Акт контрольной проработки от 06.09.2022 г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (30- 40 минут), очищают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают в проточной холодной водой, шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Закладывают в разогретое до температуры +130... +140 °С масло овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше + 110 °С. Продолжительность пассерования лука – 5-8 минут, моркови – 10-15 минут.

Рыбу размораживают при температуре +2+6 °С - 24 часа или на воздухе при комнатной температуре – 6 часов, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде. Охлажденное мясо зачищают, промывают теплой (+20... +30 °С), затем холодной (+12... +15 °С) водой.

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе со свининой и пассерованными овощами, добавляют молоко, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют колбаски по 1-2 шт. на порцию, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160° С, обжаривают с двух сторон 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270° С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания. Внутренняя температура готового продукта должна быть не ниже 85° С

Оптимальная температура подачи +50 °С.

На диету «П» не рекомендуется.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – жареные панированные изделия из котлетной массы в виде колбасок; **цвет** – корочки – светло-коричневый, на разрезе – светло-серый или серый;

вкус, запах – характерный для жареных изделий из котлетной рыбной массы с ароматом и привкусом пассерованных овощей;

консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или плите не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой ценности 100гр блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
19,284	20,529	2,696	943,58	225,52

Инженер-технолог

В.В. Пышная