



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГУО «Средняя школа №2 г. Городока им. А.П.Соболевского»

Н.Х.Ефремова

Технологическая карта на кулинарную продукцию
«Рыба в сыре жареная» фирменное изделие СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
1. Филе минтая	***	115	***	58
2. Яйца	----	20	----	10
3. Сыр	22	20	11	10
4. Соль	3	3	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-----	150	----	75
Масло растительное	10	10	5	5
Выход готовой продукции	----	120	---	60

***определяется путём контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с темп. до 30С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Подготовленные порционные куски рыбы из филе с кожей, посыпают солью, смачивают в смеси из мелко натёртого сыра и взбитых яиц. Кладут на противень или сковородку с маслом, разогретым до +150 +180С. обжаривают с обеих сторон в течении 3-5 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250...+270С в течении 5-7 мин. Оптимальная температура подачи +50С.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы, наверху смесь яиц и измельчённого сыра.

Цвет: корочки –светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе светло-серый

Вкус: характерный для жареной рыбы и компонентов, входящих в состав изделия.

Запах: свойственный компонентам блюда.

Консистенция: рыбы-мягкая, сочная

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часа на мармите или горячей плите

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен., ккал.
20,1	14,0	38,0	207,0 / кДж 867

Инженер технолог:

Н.М. Пузырева