

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»



Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

2019 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Рыба жареная в сухарях

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 15.11.2019 г

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	98,9*	89
или филе хека замороженное	98,9*	89
или филе карпа (с кожей) замороженное	95,7*	93,8
Соль	0,75	0,75
Сухари панировочные	11	11
Масло растительное	5	5
Выход готовой продукции:		80

*- согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе рыбы освобождают от потребительской упаковки, размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают холодной проточной водой, порционируют.

Порционные куски рыбы солят, панируют в сухарях, кладут на противень с маслом, разогретым до 150-180°C, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270°C. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим 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 и запах: характерный для жареной рыбы;

консистенция: мягкая, плотная

4. **Сроки годности и условия хранения:** на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности в 100г продукта:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
минтай	21,9	6,6	6,9	175/734
хек	18,8	7,6	6,9	171/717
карп	18,7	10,8	6,9	199/833

Инженер-технолог

Н.П. Лабецкая