

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ОБЩЕПИТ «ШКОЛЬНИК»

Утверждено
Директор ОАО «Общепит «Школьник»

А. А. Деркач
« Январь 2020г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	73,23*	61
Масса припущенной рыбы		50
Соус:		
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	3,75	3,75
Вода	37,5	37,5
Масса соуса сметанного		50
Сыр		10
Соль	1	1
Выход готовой продукции:		50/50

* определяется путем контрольных проработок.

2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают на воздухе в мясо-рыбном цеху при комнатной температуре не более 6 часов, промывают в проточной воде, порционируют. Кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, припускают в течение 10-15 минут, закрыв посуду крышкой.

Припущенное филе заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования румяной корочки.

Или спорционированное филе рыбы выкладывают в углубленные гостроемкости, ставят в пароконвектомат режим «пар» 90°C на 15 минут, затем филе заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и ставят режим комбинированной конвекции 210°C 10% влажность на 5 минут. Или по инструкции к оборудованию.

Оптимальная температура подачи +65°C.

3. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид – порционный кусок припущенного рыбного филе (без кожи и костей) залит сметанным соусом, посыпан сыром и запечен;

цвет – светло-коричневый или светло-серый;

вкус, запах – в меру солоноватый, характерный для припущенной рыбы с привкусом сметанного соуса;


консистенция – мягкая, сочная, рыбы – мягкая, плотная.

5. **Срок годности и условия хранения:**

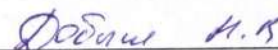
На мармите или горячей плите не более 2 часов

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,97	5,28	2,71	106,37



подпись разработчика



расшифровка подписи