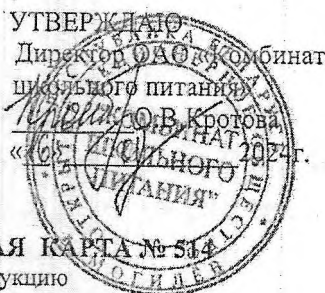


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514
 на кулинарную продукцию

«Рыба запеченная «Солнышко»

по СТБ 1210-2010,

1.Рецептура: фирменное, акт контрольной проработки от 16.01.2024г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Минтай с.м. б.г.	82	59,5
или филе минтая б/к, б/к замороженное	*	59,5
Мука	3	3
Соль	1	1
Сыр 45%	14,5	14
или сыр 50%	15	14
или сыр в вакуумной упаковке	14	14
Яйцо диетическое	-	6
Масса полуфабриката:		83,5
Масло растительное	5	5
Выход готового изделия		65

* масса брутто согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Сыр зачищают, в вакуумной упаковке освобождают от пленки и натирают на крупной терке и перемешивают с взбитыми яйцами.

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 1л.) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде порционируют. Филе минтая замороженного размораживают до тех пор пока температура мышечной ткани достигнет -1°С. Порционные куски рыбы солят, натирают в муке, кладут на противень или сковороду с маслом растительным и обжаривают с обеих сторон при температуре 250-270° С 20-25 минут. На готовые куски рыбы сверху укладывают яично-сырную смесь и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 ° С до образования румяной корочки в течении 10 минут или в конвекционной печи при режиме: конвекция +пар, температуре 160°С, время 25 мин., влажность 70%.

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

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид – порционный кусок рыбного филе, покрытый запеченной сырной корочкой;

Цвет – корочки светло-желтый, светло-оранжевый;

Вкус, запах – характерный для жареной рыбы с ароматом сыра;

Консистенция - мягкая, сочная, рыбы – плотная,

4.Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
21,29	14,94	3,25	231,8/970,5

Е.В.Сурина