

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Рыба запечённая под овощами NEW

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 16 » 11 2020 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	64,7*	59,5
Соль	0,8	0,8
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	3	3
Масса жареной рыбы	-	50
Лук репчатый очищенный п/ф	12	12
или Лук репчатый	14,3	12
Масло растительное	2	2
Масса пассерованного лука	-	6
Морковь очищенная п/ф	14,7	14,7
или Морковь до 01.01	18,4	14,7
или Морковь с 01.01	19,6	14,7
Масло растительное	3	3
Масса пассерованной моркови	-	10
Майонез	10	10
Сыр	5,05*	5
Масса полуфабриката	-	81
Выход готового изделия:		75

* - 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.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают проточной водой), нарезают соломкой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой), шинкуют. Овощи пассеруют на растительном масле по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140 °С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 °С. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь - 10-15 минут.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке.

Порционные куски рыбы посыпают солью, панируют в муке и обжаривают на противне или сковороде с маслом растительным, разогретым до температуры 150-180 °С с обеих сторон до образования румяной корочки. На каждый кусок рыбы укладывают пассерованные овощи, поливают майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С до образования румяной корочки. Допускается запекание в 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 изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - жареный порционный кусок рыбного филе покрыт пассерованными овощами, полит майонезом, посыпан сыром и запечён;

цвет - корочки - светло-коричневый, мякоти и компонентов блюда - характерный для их вида;

вкус, запах - характерный для запечённой жареной рыбы, с выраженным привкусом пассерованных овощей и сыра;

консистенция - мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

не более 3 часов на мармите или горячей плите с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
17	18	5,5	250/1030

подпись разработчика

инженер-технолог Лабецкая Н.П.

расшифровка подписи

