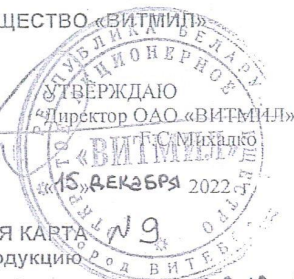


ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

Дата введения: 26.12.2022

### Рыба запеченная с овощами и сыром

(наименование изделия)

фирменное изделие СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порц. или 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Треска	78,5	59,5
или минтай свежемороженный потр. без головы	74	57
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	3	3
Масса жареной рыбы	-	50
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	1,5	1,5
Масса лука пассерованного	-	2,5
Морковь до 1 января	13,8	11
Морковь с 1 января	14,7	11
Масло растительное	2,5	2,5
Масса пассерованной моркови	-	7,5
Майонез	7,5	7,5
Сыр	10,1	10
Выход готового изделия	-	70

#### 2. Описание технологии приготовления изделия:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на терке. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Овощи пассеруют на растительном масле по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом растительным, разогретым до температуры 130-140°C, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Лук пассеруют в течение 5-8 мин, морковь – 10-15 мин.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12°C (на 1 кг рыбы 2 литра воды) с добавлением соли (7-10 гр на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы посыпают солью, панируют в муке и жарят. На рыбу кладут пассерованный лук, морковь, поливают майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки 10-12 минут при температуре 250-280°C.

При приготовлении в пароконвектомате изделие укладывают в гастроёмкости, не соприкасаясь друг с другом, и готовят в комбинированном режиме (конвекция+пар) при t 190C 3-5 минут минут.

Блюдо подается на мелкой столовой тарелке, t не ниже 60-65C

Блюдо подается в баранчике или на мелкой столовой тарелке. Температура подачи +65°C.

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

Внешний вид: На порционном куске рыбы – пассерованные лук, морковь, залитые майонезом и посыпанные сыром.

Цвет: Рыбы – характерный для рыбы, корочка блюда – от светло-кремового до кремового.

Вкус: Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюда.

Запах: Характерный для рыбы и входящих компонентов.

Консистенция: Рыбы – мягкая, плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите – не более 3 часов

#### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / <i>кДж</i>
13,0	14,7	3,7	199,1 / <i>834,2</i>

Подпись разработчика: \_\_\_\_\_ (Пушкилева Н.Е.)

