

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего

 Ю.А. Короткевич

«15» мая 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

РЫБКА «ЗОЛОТИСТАЯ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай с/м, б/г, потрошенный*	66,7	48	100	72
Яйца	-	7	-	10,5
Сыр	7	7	10,5	10,5
Соль	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката		62		93
Масло растительное	4,2	4,2	6,3	6,3
Выход готовой продукции		50		75

* % отходов и потерь при проведении предварительных и холодных обработок – 28%

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12⁰С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7 – 10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде, порционируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Порционные куски рыбы солят, смачивают в смеси из крупно натёртого сыра и взбитых яиц. Кладут на сковороду с маслом, разогретым до +150...+180⁰С, обжаривают с обеих сторон в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу, или в пароконвектомате при температуре +220...+250⁰С в течение 5 – 7 минут.

Рыбка «Золотистая» отпускается с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50⁰С. Гарниры – пюре картофельное, картофель отварной, рис отварной.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – порционные куски жареного рыбного филе (без костей), равномерно обжаренные;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый или серовато-кремовый;

вкус, запах – характерный для жареной рыбы;

консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
21,6	15,6	0,2	227,6 / 952,9

Инженер-технолог

Инженер-технолог

Д.М.Малашенко

Е.А.Порфенцова