

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

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного  
учреждения «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
Могилевского района»

С.В. Григорович

«15» февраля 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10  
на кулинарную продукцию

РЫБКА В ШУБКЕ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Хек ( потрашенный, обезглавленный)	71	50*
<b>ИЛИ</b> Минтай( потрашенный, обезглавленный)	78	50*
Мука пшеничная	3	3
Яйцо	5.7	5
Молоко свежее	7	7
Сухари панировочные	10	10
Соль	0.5	0.5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>75,5</b>
Масло растительное	6	6
Лимоны	11	10
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>60/10</b>

\*филе без кожи и костей

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца подготавливают согласно рабочей инструкции. Для приготовления льезона яйца смешивают с молоком, слегка взбивают, процеживают. Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12°C (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 без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют по 2 кусочка-полоски толщиной 2-3 см на порцию. Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, обжаривают в течение 3-5 минут с двух сторон, затем и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате в течение 10-15 минут при температуре 250-280°C. Лимоны свежие

тщательно промывают, ошпаривают кипятком и нарезают кружочками или полукружочками. Отпускают блюдо с долькой лимона. Оптимальная температура подачи +50С

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.**

Внешний вид, консистенция: корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-серый или серовато-кремовый.

Цвет: корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-серый или серовато-кремовый.

Запах: характерный для жареной рыбы.

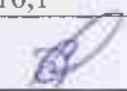
Вкус: характерный для жареной рыбы.

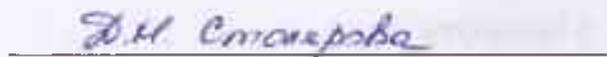
**4. Срок годности и условия хранения.**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100.**

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
16,1	12,4	14,6	237,4/993,3

  
подпись

  
расшифровка подписи