



УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр
по обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Ветковского района»
Е.Г. Сайкова
10.10.2022 год

**Технологическая карта № 3.2
РЫБНИК ПО-ВЕТКОВСКИ**

наименование кулинарной продукции
по СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	49,2	35	73,8	52,5	98,4	70
Лук репчатый	8,9	7,5	13,4	11,3	17,8	15
Яйца куриные	-	5	-	7,5	-	10
Хлеб пшеничный	6,5	6,5	9,8	9,8	13	13
Молоко	7	7	10,5	10,5	14	14
Масло сливочное или растительное	2	2	3	3	4	4
Соль	03	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	62,5	-	94	-	125
Выход готовой продукции	50		75		100	

Акт контрольной проработки от 13.09.2022 г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают при температуре +2+6 °С - 24 часа или на воздухе при комнатной температуре – 6 часов, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают в проточной холодной водой.

Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой около +30 °С) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с размоченным в молоке пшеничным хлебом, репчатым луком, добавляют яйца, масло сливочное, соль, хорошо перемешивают. Массу формуют в виде батона, толщина батона -5- 7 см.

Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270⁰ С в течение 20-25 минут. Внутренняя температура готового продукта должна быть не ниже 85⁰ С.

Оптимальная температура подачи горячего блюда +50 °С.

На диету «П» готовят без изменений.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки (1-2 шт. на порцию) нарезанного рулета из рыбной котлетной массы с добавлением лука, поверхность среза гладкая;

цвет – светло-серый;

вкус – характерный для блюд из рыбной котлетной массы с привкусом лука; **запах** – характерный для блюд из рыбной котлетной массы с ароматом лука; **консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или пароконвектомате не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой ценности 100гр блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
16,28	6,959	7,119	602,29	143,951

Инженер-технолог

В.В. Пышная