

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»



Первый заместитель директора
М.В. Крицкая
2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Рыбные митболы

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 14 10 2021 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	85,1*	80
Сыр мягкий 'Рикотта'	25	25
Лук репчатый	11,9	10
или Лук репчатый очищенный п/ф	10	10
Яйца		6
Чеснок	1	0,8
Соль	0,2	0,2
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката	-	120
Масло растительное	6	6
Выход готового изделия:		100

* - 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.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой).

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают, измельчают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Подготовленное филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют сыр мягкий «Рикотта», яйца, измельченный чеснок, сушеную зелень петрушки, соль и тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде шариков, панируют их в сухарях, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-30 минут до готовности. Допускается приготовление 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 - панированные изделия из рубленой массы в виде шариков;

цвет - поверхности изделия - светло-коричневый, на разрезе - серовато-белый;

вкус, запах - характерный для изделий из рубленой массы из рыбы с привкусом и ароматом чеснока;

консистенция - однородная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (рыбные митболы):

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
с сыром мягким «Рикотта» 10%	18,5	7,1	7,23	167/701
с сыром мягким «Рикотта» 40%	19	8,9	4,5	171/728

подпись разработчика



инженер-технолог Е.С. Былинович
расшифровка подписи