

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего

  
Ю.А. Короткевич  
«27» сентября 2023 года

**ФИРМЕННОЕ БЛЮДО**

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**РЫБНЫЕ НАГГЕТСЫ**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

**1. Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный *	69,5	50
Мука пшеничная	3	3
Яйца	-	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
<b>Выход готового изделия</b>		<b>60</b>

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

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

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,

разделявают на филе с кожей без 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 в течение 10-15 минут при температуре 250-280°C.

Наггетсы отпускаются с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50°C. Гарниры – пюре картофельное, картофель отварной, рис отварной.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид* - жареные панированные изделия;
- цвет* - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-серый;
- 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
16,3	12,4	15,03	236,9 / 991,9

Инженер-технолог

Инженер-технолог

Д.М.Малашенко

Е.А.Порфенцова