

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района

(наименование организации разработчика)



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И.Казанович

27.02.2023г.

Технологическая карта №5 на кулинарную продукцию

Рыбные палочки

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 01.02.2023

1.Рецептура (фирменная)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Минтай обезглавленный замороженный (31%)*	103,4	71,4
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный замороженный (29%)	100,6	71,4
или филе хека тихоокеанского	71,4	71,4
Лук репчатый	21,4	18,0
Яйца	-	8,6
Хлеб пшеничный	10,0	10,0
Крупа манная	6,0	6,0
Соль	0,8	0,8
Сухари панировочные	8,0	8,0
Масло растительное	6,0	6,0
или масло растительное (для пароконвектомата)	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	121,4
Выход готовой продукции :		100,0

*отходы при разделке установлены актом контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12 С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное пюре размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

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

Филе рыбы без кожи нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с пшеничным хлебом, луком, яйцами. К фаршу добавляют манку, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Фаршу дают постоять 30 минут.

Из рыбной котлетной массы формируют палочки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде с маслом растительным при температуре 150-160С в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу. Допускается приготовление в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-270С в течение 20-25 минут. или в пароконвектомате при температуре 250С-10 минут.

При приготовлении в пароконвектомате сформованные изделия укладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают при температуре 220С в течение 20 мин.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: при отпуске блюдо гарнируют и поливают соусом или отпускают без соуса. Оптимальная температура подачи блюда +50 С.

Гарнир—картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные или припущенные.

Соус—красный основной.

Гарнир—картофель отварной, пюре картофельное, рис отварной.

4.Характеристика изделий по органолептическим показателям:
внешний вид— жаренные панированные изделия из котлетной массы в виде палочек;
цвет—светло серый или серый, на разрезе- характерный для компонентов, входящих в них;
вкус и запах—характерный для изделий из рыбной массы, ароматических и вкусовых компонентов фарша, с солоноватым привкусом;
консистенция— мягкая, рыхлая, сочная;

5.Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г изделия

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал
15,2	8,6	16,0	192,4/806,2

подпись разработчика

Соколовская Е.В.

расшифровка подписи