

**ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Петриковского района»**
наименование разработчика

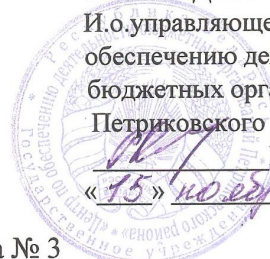
УТВЕРЖДАЮ

И.о.управляющего ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций

Петриковского района»

Р.П.Корбут

« 15 » *ноября* 2022 г.



Технологическая карта № 3



Рыбные рулетики с овощами

наименование кулинарного изделия

По СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010
номер ТПНА на данное изделие

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавлен.	120,4	91,5*	160,5	122,0*
Морковь до 01.01	15,0	12,0	15,0	12,0
с 01.01	16,0		16,0	
Лук репчатый	19,0	16,0	19,0	16,0
Мука пшеничная	5,0	5,0	6,7	6,7
Яйца	3,8	3,8	5,0	5,0
Масло растительное	5,0	5,0	6,7	6,7
Масса пассерованной моркови	-	7	-	7
Масса пассерованного лука	-	8	-	8
Выход	75/15		100/15	

*филе с кожей без костей

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (до 30°С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают 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) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей без костей, промывают в проточной воде, порционируют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают в проточной воде, шинкуют. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают соломкой. Овощи пассеруют на растительном масле по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140°С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°С. Лук пассеруют в течение 5-8 мин, морковь-10-15 мин.

Порционные куски рыбы солят, укладывают пассерованные овощи, сворачивают в рулет, обваливают в муке, смачивают в яйцах, кладут на противень или сковороду с маслом,

разогретым до температуры 150-180°C, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +65°C.

Гарнир- картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид-рулетики из порционных кусков рыбы с овощами;

Цвет- корочки изделия- светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

Вкус, запах-характерный для жареной рыбы и пассерованных овощей;

Консистенция-мягкая, плотная.

5.Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	10,5	8,5	3,5	145,0

Начальник отдела по организации питания

Е.В.Куцюруба