

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного  
учреждения «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
Могилевского района»

С.В. Григорович

«13» февраля 2023 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12**  
на кулинарную продукцию

**РЫБНЫЕ ШАРИКИ**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Хек ( потрашенный, обезглавленный)	54,4	38,6*
ИЛИ Минтай( потрашенный, обезглавленный)	60	38,6*
Молоко свежее	12	12
Лук репчатый	11.905	10
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Яйцо	5,1	5,1
<b>Масса полуфабриката:</b>	<b>91.105</b>	<b>73.4</b>
Масло растительное	3	3
<b>Масса после тепловой обработки:</b>	-	<b>60</b>

\*филе без кожи и костей

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

Яйца подготавливают в соответствии с рабочей инструкцией. Репчатый лук перебирают, очищают, моют, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде до золотистого цвета. 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, промывают в проточной воде, разделяют на филе без кожей и костей. Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом и пассерованным луком. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают, руки смазывают растительным маслом и формируют шарики массой 35-40 грамм. Выкладывают шарики на смазанный растительным маслом противень и запекают при температуре 250-270°С в течении 20-25 минут в жарочном шкафу.

Готовые шарики отпускают по 2-3 шт на порцию. Можно подавать с соусом сметанным. Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

5. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенные изделия из рыбной котлетной массы с луком в форме шариков.

Консистенция: фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый или серый.

Запах: характерный для припущенных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука.

Вкус: характерный для припущенных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука.

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,4	7,36	7,86	149,3/624,7

  
\_\_\_\_\_

подпись

  
\_\_\_\_\_

расшифровка подписи