

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора
М.В. Крицкая

«3» ноября 2020 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Сеченики из рыбы новые

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 3 » ноября 2020 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе минтая замороженное	95,7*	88
или Филе хека замороженное	95,7*	88
Яйца	-	16
Сметана	10	10
Крахмал картофельный	9	9
Чеснок	1,28	1
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	122
Масло растительное	8	8
Выход готового изделия:		100

* - согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе рыбы освобождают от потребительской упаковки, размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают холодной проточной водой. Яйца необработанные промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают в проточной воде, мелко рубят.

Подготовленное филе рыбы нарезают мелкими кубиками (при массовом производстве допускается пропускать на мясорубке с крупной решёткой), добавляют измельченный чеснок, сметану, яйца, соль, крахмал, перемешивают и ставят в холодильник на 1-2 часа.

Полученную массу выкладывают ложкой на сковороду с растительным маслом, разогретым до 150-160 °С, и обжаривают в течение 3-5 минут с двух сторон до образования румяной корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270 °С 10-15 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания или 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 - жареное изделие круглой формы с неровной поверхностью;

цвет - корочки - светло-коричневого с золотистым оттенком, на разрезе светло-серый или серовато-кремовый;

вкус, запах - нежный, характерный для жареной рыбы с ароматом чеснока, без посторонних привкуса и запаха;

консистенция - мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

- на мармите или горячей плите не более 3 часов;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19	11	7,0	200/860



Подпись разработчика

инженер-технолог Буряя И.Н.
расшифровка подписи