

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова хутора Славянского
Л.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА запеченная

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 339

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша (без головы)	146,34	111,1	14,63	11,11
Масло растительное	6,3	6,3	0,63	0,63
Мука пшеничная	6,3	6,3	0,63	0,63
Масса запеченной рыбы	-	90	-	9,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,5	7,8	6,9	178,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.