УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ**Номер рецептуры: **238**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай (филе с кожей) | 100,91 | 95,83 | 10,091 | 9,583 |
| Хлеб пшеничный | 15,3 | 15,3 | 1,53 | 1,53 |
| Молоко | 24,9 | 24,9 | 2,49 | 2,49 |
| Яйца | 9,58 | 9,58 | 0,958 | 0,958 |
| Масло сливочное | 3,83 | 3,83 | 0,383 | 0,383 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *143,75* | *-* | *14,375* |
| *Масса готового изделия* | *-* | ***115*** | - | ***11,5*** |
| Масло сливочное (для подачи) | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **ВЫХОД:** | - | **120** | - | **12,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 16,58 | 9,53 | 8,91 | 187,55 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 65,56 | 38,84 | 0,93 | 2,8 |

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).  
 В подготовленную рыбную котлетную массу вводят размягченное сливочное масло, яичные желтки и всю массу тщательно взбивают. Затем при осторожном помешивании вводят взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом гастроемкость и варят на пару в пароконвектомате (режим «пар»).

Температура подачи – 65оС.  
 Срок реализации – не более трех часов с момента приготовления.  
 Требования к качеству.

*Внешний вид*: порционные куски хлебцев с равномерной тонкой корочкой, без трещин, политы маслом, рядом гарнир.  
*Консистенция:* сочная, однородная.  
*Цвет:* поверхности – серый, на разрезе – серо-белый.  
*Вкус*: отварной рыбы.   
*Запах:* приятный, рыбы и масла.