

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА № 344**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 344)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Треска	154,2	102
	Минтай	151,7	102
	Горбуша	155	102
2	Мука пшеничная	6	6
3	Масло растительное	5,6	5,6
4	Масса готовой рыбы	-	90
<b>Выход</b>		<b>90</b>	

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки(г)	7,7
Жиры(г)	6,48
Углеводы(г)	7,82
Ккал	120,6

**Технология приготовления:** Рыбу разделяют на филе с кожей без костей на порционные куски массой 88 г под углом 45°. Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом.

Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), картофельное пюре., рассыпчатые каши.

**Температура подачи:** 65<sup>0</sup>С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** На поверхности блюда легко подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба не подгоревшая, не присохшая к посуде.