|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **235** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 118,8 | | 95 | | 11,8 | 9,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 11,4 | | 8 | | 1,14 | 0,8 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **Масса сырого п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **112** | |  |  | | |
| **Масса готового п/ф** | | | | | | | | | | | |  | | **95** | |  |  | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,83 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | Са, мг | | 68,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,09 | |  | С, мг | 2,58 | |  | Mg, мг | | 59,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,15 | |  | А, мг | 0,04 | |  | Р, мг | | 250,72 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 163,11 | |  | E, мг | 3,74 | |  | Fе, мг | | 1,89 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,09 | |  | К, мг | | 465,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | I, мкг | | 131,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом подсолнечным рафинированным противни. Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 мин. При температуре 220-250 град С  При отпуске шницель поливают маслом и гарнируют. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномернозапечённую поверхность, без трещин.  Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.  Запах: приятный, рыбы и соуса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова