|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **234** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| ФИЛЕ МИНТАЯ | | | | | | | | | | | | | 74,25 | | 59,4 | | 7,43 | 5,94 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА | | | | | | | | | | | | | 74,25 | | 59,4 | | 7,43 | 5,94 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ | | | | | | | | | | | | | 74,25 | | 59,4 | | 7,43 | 5,94 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | | | 11,2 | | 11,2 | | 1,11 | 1,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 18,4 | | 18,4 | | 1,84 | 1,84 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ | | | | | | | | | | | | | 0,18 | | 7 | | 18 | 0,7 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | | |  | | **106** | |  |  | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,01 | |  | В1, мг | | 0,10 | |  | Са, мг | | 63,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,13 | |  | С, мг | | 0,55 | |  | Mg, мг | | 43,76 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,12 | |  | А, мг | | 0,02 | |  | Р, мг | | 189,07 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 138,04 | |  | E, мг | | 1,77 | |  | Fе, мг | | 1,78 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | 335,69 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,11 | |  | I, мкг | | 92,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют яйцо куриное, масло сливочное, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень или гастроемкость и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате.25 -30 мин при температуре 180-190 град С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир  Консистенция: сочная, однородная  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый  Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый  Запах: приятный, рыбы и соуса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова