

Утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рыбные

Номер рецептуры: 364

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Минтай с/м	70,246000	50,000000	7,324600	5,000000
Хлеб "Пшеничный"	14,000000	14,000000	1,400000	1,400000
Вода	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Масло подсолнечное	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Масло сливочное 2014	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Морковь свежая	10,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Лук репчатый	10,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Выход:		100,000000		10,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,660	Са (мг):	48,000
Жиры (г):	10,80	Мд (мг):	24,000
Углеводы (г):	5,50	Fe (мг):	0,900
Эн. ценность (ккал):	161,84	С (мг):	0,300

Технология приготовления:

Филе рыбы (без кожи и костей) нарезать на куски, пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде или молоке и отжатым чёрствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать и взбить массу. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, обжарить с обеих сторон на разогретом масле на противне или сковороде в течении 8 - 10 мин. и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин. при $t = 180-200$ С. При отпуске котлеты и ли биточки гарнировать, полить растопленным жиром. Температура подачи блюда 65 градусов.