

Директор ООО «ВИТА-Л»

15.07.2015

ВИТА ЛАЙФ

ИНН 2312227127
ОГРН 10450030034

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 РАФИНИРОВАННОЕ	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	B1, мг	0,10	Ca, мг	63,70
Жиры, г	9,13	C, мг	0,55	Mg, мг	43,76
Углеводы, г	13,12	A, мг	0,02	P, мг	189,07
Энергетическая ценность, ккал	138,04	E, мг	1,77	Fe, мг	1,78
		D, мкг	0,00	K, мг	335,69
		B2, 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 формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень или гостроемкость и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате. 25 -30 мин при температуре 180-190 град С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачі +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