

Утверждено
Директор школы
Узакеев Т.М.
ТК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

На: рыбные хлебцы (паровые)

№ рецептуры по сборнику: № 173, сб. Пермь. 2008г

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Треска (мелкая) потр. без гол.	96,2	66,3	144,2	99,4
или минтай потр. б/г	83,0	59,0	124,5	88,5
Хлеб	10,3	10,3	15,4	15,4
Яйца	7/40 шт.	6,9	¼ шт.	10,3
Молоко	17,1	17,1	25,7	25,7
Масло сливочное	3,4	3,4	5,1	5,1
Масса полуфабриката		100,6		150,8
Масса готового изделия		80,0		120,0
Масло сливочное	5,0	5,0	10,0	10,0
Выход готового блюда		80/5		120/10

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают кусками и два раза пропускают через мясорубку, сначала без хлеба, затем вместе с белым черствым хлебом, замоченным на молоке. В массу добавляют яичные желтки, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно выбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки. Из готовой массы формируют изделия в виде хлебцов прямоугольной формы, стараясь сильно не разминать. Изделие выкладывают их в емкость, смазанную маслом и варят на пару или припускают в посуде при закрытой крышке, с добавлением горячего бульона в течение 30-40 мин.

Гарниры: картофельное пюре, картофель в молоке, овощи отварные, пюре из кабачков, капуста тушеная в сметанном соусе.

Соусы: молочный, томатный, сметанный.

Требования к качеству

Внешний вид: хлебцы прямоугольной формы, сбоку – гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: хлебцов – светло-серый, гарнира – используемых овощей

Вкус и запах: рыбной котлетной массы и продуктов, входящих в блюдо

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	11,9	8,2	5,8	145	80/5
от 11 лет и старше	17,9	14,4	8,7	237	120/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	42,98	25,19	0,71	0,08	0,11	0,87
от 11 лет и старше	64,76	37,79	1,07	0,12	0,17	1,30