

Блюда из рыбы

Технологическая карта № **ДО7КЕТА**

Наименование изделия: **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: **80**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
филе кеты	46,32	40,8
Вода	9,6	9,6
хлеб пшеничный	10,8	10,8
сухари	6	6
масло растительное	4,8	4,8
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
9,72	6,84	8,28	134	27,96	0,64	0,11	0,08	27,96

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде, кладут с тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, тушат (по 2-3 шт. на порцию) с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: блюдо красиво и аккуратно оформлено, без следов заветривания. Края тарелки чистые. Котлеты сохранили свою форму, без трушен, панировка не отслаивается.

Консистенция: котлеты нежные, однородные по составу фарша.

Цвет: поверхность имеет золотистый, румяный цвет. На разрезе белый

Вкус и запах: в меру солёный. Свойственный используемой рыбе, нежные и сочные. Не допускаются не свойственный, портящий вкус и запах

Технологическая карта № **ДО7КЕТА**

Наименование изделия: **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: **80**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
филе кеты	69,48	61,2
Вода	14,4	14,4
хлеб пшеничный	16,2	16,2
сухари	9	9
масло растительное	7,2	7,2
Выход:	90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
14,58	10,26	12,42	201	41,94	0,96	0,17	0,12	41,94

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде , кладут с тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, тушат (по 2-3 шт. на порцию) с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.Температура подачи: не ниже 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: блюдо красиво и аккуратно оформлено, без следов заветривания. Края тарелки чистые. Котлеты сохранили свою форму, без трушен, панировка не отслаивается.

Консистенция: котлеты нежные, однородные по составу фарша.

Цвет: поверхность имеет золотистый, румяный цвет. На разрезе белый

Вкус и запах: в меру солёный. Свойственный используемой рыбе, нежные и сочные. Не допускаются не свойственный, портящий вкус и запах