УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 2.5

Наименование блюда: КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 255/354*добавленны сухари панировочные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МИНТАЙ ФИЛЕ Б/КОЖИ И КОСТЕЙ	62	58,9
БАТОН	4	4
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	4	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36
ЯЙЦО КУРИНОЕ	4	3,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20

Выход: 70

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
11,09	5,07	6,75	118,19	34,71	0,66	0,06	0,09	0,41

Технология приготовления:

ФИЛЕ НАРЕЗАЮТ НА КУСКИ И ИЗМЕЛЬЧАЮТ НА МЯСОРУБКЕ ВМЕСТЕ С ЗАМОЧЕННЫМ В МОЛОКЕ БАТОНОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ И ВСЕ ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА И ПОЛУЧИВШУЮСЯ РЫБНУЮ МАССУ ВЗБИВАЮТ. ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ФОРМУЮТ КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ, ПАНИРУЮТ В СУХАРЯХ. ВЫКЛАДЫВАЮТ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ, ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С В ТЕЧЕНИЕ 12-15 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ. ОТПУСКАЮТ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ.
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА: МУКУ ПОДСУШИВАЮТ И ОХЛАЖДАЮТ ДО 60-70 ГРАД.С, ЗАТЕМ ВЛИВАЮТ ЧЕТВЕРТУЮ ЧАСТЬ БУЛЬОНА И ВЫМЕШИВАЮТ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ДАЛЕЕ ДОБАВЛЯЮТ ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ БУЛЬОНА, СМЕТАНУ, ПРОКИПЯЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ЗАТЕМ ПРОЦЕЖИВАЮТ И ВНОВЬ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КОТЛЕТЫ ОВАЛЬНО - ПРИПЛЮСНУТОЙ ФОРМЫ С ЗАОСТРЕННЫМ КОНЦОМ, СБОКУ - ГАРНИР. КОНСИСТЕНЦИЯ: СОЧНАЯ, НЕЖНАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ЦВЕТ: КОТЛЕТ И БИТОЧКОВ - СВЕТЛО - СЕРЫЙ. ВКУС: РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60..+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./