УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 2.5.1

Наименование блюда: КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 255/354*добавлены сухари панировочные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МИНТАЙ ФИЛЕ Б/КОЖИ И КОСТЕЙ	75	71,25
БАТОН	5	5
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	5	5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2
ЯЙЦО КУРИНОЕ	5	4,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5
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: 80

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
13,42	5,4	8,05	135,96	41,78	0,8	0,09	0,11	0,52

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. С ГАРНИРОМ.

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