УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 2.11

Наименование блюда: ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦОМ 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: 265 *произведена замена хлеба пшеничного на батон

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МИНТАЙ ФИЛЕ Б/КОЖИ И КОСТЕЙ	74	70,3
БАТОН	4	4
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	4	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36
ЯЙЦО КУРИНОЕ	4	3,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
ЯЙЦО КУРИНОЕ	7	6,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	3	3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88

Выход: 80

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
13,25	4,03	5,16	110,31	42,34	0,97	0,09	0,14	0,57

Технология приготовления:

ФИЛЕ РЫБЫ ИЗМЕЛЬЧАЮТ НА МЯСОРУБКЕ ВМЕСТЕ С ЗАМОЧЕННЫМ В МОЛОКЕ БАТОНОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ЗАТЕМ В МАССУ ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ, ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА ТЩАТЕЛЬНО ВСЕ ПЕРЕМЕШИВАЮТ. ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ФОРМУЮТ КРУГЛЫЕ ЛЕПЕШКИ, НА СЕРЕДИНУ КЛАДУТ РУБЛЕННЫЕ СВАРЕННЫЕ ВКРУТУЮ ЯЙЦА (ЯЙЦА ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБРАБОТАННЫ), СМЕШАННЫЕ С ПРИПУЩЕННЫМ ЛУКОМ. КРАЯ ЛЕПЕШКИ СОЕДИНЯЮТ, ПРИДАЮТ ИЗДЕЛИЮ ОВАЛЬНУЮ ФОРМУ, ПАНИРУЮТ В МУКЕ, ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ НА ПРОТИВЕНЬ, СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ, ЗАПЕКАЮТ ДО ГОТОВНОСТИ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ 20-25 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ПОВЕРХНОСТЬ ПОКРЫТА РАВНОМЕРНО ЗАПЕЧЕННОЙ КОРОЧКОЙ, БЕЗ ТРЕЩИН, ФОРМА ОВАЛЬНО - ПРИПЛЮСНУТАЯ, СБОКУ - ГАРНИР. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, СОЧНАЯ, КОРОЧКИ - ХРУСТЯЩАЯ. ЦВЕТ: ПОВЕРХНОСТИ - СВТЕЛО КОРИЧНЕВЫЙ, НА РАЗРЕЗЕ - СЕРЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОЙ РЫБНОЙ МАССЕ СО ВКУСОМ ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА И ОТВАРНОГО ЯЙЦА. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ЖАРЕНОЙ РЫБНОЙ МАССЕ. 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:

ЗРАЗЫ ОТПУСКАЮТ С СОУСОМ И ГАРНИРОМ. ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60..+65С.

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