

Технологическая карта № 59

## Наименование кулинарного изделия (блюда): «Котлеты рыбные запечённые»

Номер рецептуры: 271

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных

организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

<u> </u>							
	Расход сырья и полуфабрикатов						
Наименование сырья	1 порция						
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г			
	ясли	ясли	сад	сад			
Минтай С/М	100	80	120	100			
Хлеб пшеничный	5	5	5	5			
Масло растительное	2	2	2	2			
орий Р	1/6 шт (0,167)	7	1/6 шт (0,167)	7			
ВЫХОД:		60		80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки Жиры	Versenera	Энергетическая	Витамины (мг)		Мин	Минеральные вещества (мг)				
	жиры	Углеводы	ценность	B1	С	A	Ca	P	Mg	Fe
10,09	3,26	6,79	97	0,06	0,24	18	19,9	129,8	21,31	0,57

<u>Технология приготовления</u>: Рыбу минтай отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, отделяют от костей и измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде хлебом, а потом добавляют обработанные яйца (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой), соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают в духовом шкафу 15-20 мин при температуре 200-220° С.

Температура подачи: 65±5°C.

## Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заострённым концом, поверхность без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: белый или светло-серый.

Вкус: вареной рыбы.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.