#### Технологическая карта №

# КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

 номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. **Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл |
| Брутто | Нетто |
| Треска потрошеная обезглавленная крупная | 62,0 | 45,0 |
| или окунь морской потрошеный обезглавленный | 68,0 |
| или хек тихоокеанский потрошеный обезглавленный | 63,4 |
| или минтай неразделанный | 98,0 |
| Хлеб пшеничный | 13,0 | 13,0 |
| Молоко | 18,0 | 18,0 |
| Сухари | 6,5 | 6,5 |
| Масса полуфабриката |  | 80,0 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5,0 | 5,0 |
| **Выход готовой продукции** | **70,0** |
| **с соусом молочным** | **70/50** |
| **с соусом сметанным** | **70/50** |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 120С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом) или биточки (кругло-приплюснутой формы), панируют в сухарях, выкладывают на противни, смазанные маслом, чтобы котлеты не соприкасались друг с другом (расстояние 0,4 см) и готовят в пароконвектомате «Абат» при температуре 140 С, на режиме «конвекция+пар», влажность 50% в течение 20 минут.

 Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180 С в течение 10 минут.

Подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +500С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид*** – жаренные панированные изделия из котлетной массы овально-приплюснутой или кругло-приплюснутой формы;

***цвет –*** корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый;

***вкус, запах –*** характерный для жареных изделий из котлетной рыбной массы;

***консистенция –*** однородная, мягкая, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| треска  | 8,40 | 6,86 | 1,54 | 5,23 | 0,63 | 4,60 | 10,45 | 519,73 | 124,74 |
| с соусом молочным | 9,90 | 8,13 | 1,77 | 8,17 | 3,55 | 4,62 | 14,60 | 725,78 | 174,19 |
| с соусом сметанным | 9,06 | 7,17 | 1,89 | 7,47 | 2,83 | 4,63 | 15,62 | 544,80 | 130,75 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| треска  | 181,48 | 33,20 | 20,21 | 113,10 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 0,09 | 1,12 | 0,27 |
| с соусом молочным | 247,98 | 86,67 | 26,66 | 154,54 | 0,73 | 0,02 | 0,01 | 0,08 | 0,15 | 1,19 | 0,53 |
| с соусом сметанным | 197,41 | 44,74 | 21,93 | 122,44 | 0,74 | 0,02 | 0,01 | 0,07 | 0,10 | 1,17 | 0,29 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| окунь морской | 9,65 | 7,74 | 1,91 | 1,94 | 1,70 | 0,24 | 12,93 | 458,64 | 110,07 |
| с соусом молочным | 10,78 | 9,01 | 1,77 | 9,24 | 4,62 | 4,62 | 14,51 | 781,73 | 187,61 |
| с соусом сметанным | 9,29 | 7,74 | 1,54 | 6,30 | 1,70 | 4,60 | 10,45 | 577,11 | 138,51 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| окунь морской | 170,06 | 35,81 | 20,77 | 116,10 | 0,93 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,08 | 0,91 | 0,35 |
| с соусом молочным | 232,32 | 88,65 | 26,66 | 154,54 | 0,95 | 0,02 | 0,01 | 0,08 | 0,14 | 0,94 | 0,61 |
| с соусом сметанным | 165,82 | 35,18 | 20,21 | 113,10 | 0,89 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,08 | 0,87 | 0,35 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| хек | 8,64 | 7,10 | 1,54 | 5,86 | 1,27 | 4,60 | 10,45 | 548,42 | 131,62 |
| с соусом молочным | 10,14 | 8,37 | 1,77 | 8,80 | 4,18 | 4,62 | 14,51 | 636,00 | 152,64 |
| с соусом сметанным | 9,30 | 7,41 | 1,89 | 8,10 | 3,47 | 4,63 | 13,14 | 691,95 | 166,07 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| хек | 179,52 | 35,18 | 22,17 | 124,85 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,07 | 0,76 | 0,67 |
| с соусом молочным | 246,02 | 88,65 | 28,62 | 166,28 | 0,75 | 0,02 | 0,01 | 0,09 | 0,13 | 0,83 | 0,93 |
| с соусом сметанным | 195,45 | 46,72 | 23,89 | 134,18 | 0,76 | 0,02 | 0,01 | 0,08 | 0,08 | 0,81 | 0,68 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| минтай | 8,36 | 6,82 | 1,54 | 5,35 | 0,75 | 4,60 | 10,45 | 524,79 | 125,95 |
| с соусом молочным | 9,86 | 8,09 | 1,77 | 8,29 | 3,67 | 4,62 | 14,60 | 730,84 | 175,40 |
| с соусом сметанным | 9,02 | 7,13 | 1,89 | 7,58 | 2,95 | 4,63 | 13,14 | 668,33 | 160,40 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| минтай | 212,80 | 39,14 | 30,00 | 124,85 | 0,74 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,07 | 0,66 | 0,42 |
| с соусом молочным | 279,30 | 92,61 | 36,45 | 166,28 | 0,79 | 0,02 | 0,01 | 0,08 | 0,13 | 0,72 | 0,68 |
| с соусом сметанным | 228,73 | 50,68 | 31,72 | 134,18 | 0,80 | 0,02 | 0,01 | 0,07 | 0,08 | 0,70 | 0,43 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова