



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	115	82,8	11,5	8,28
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	24	24	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	3,43	3,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,12	Са, мг	59,04
Жиры, г	6,12	С, мг	0,24	Mg, мг	76,20
Углеводы, г	50,40	Е, мг	0,96	Р, мг	319,56
Энергетическая ценность, ккал	175,20	Д, мкг	0,12	Fe, мг	1,44
		В2, мг	0,12	К, мг	615,24
		А, мг	0,00	І, мкг	208,32
				F, мг	0,84
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-25 минут до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура блюда не ниже 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо