

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Р.А. Дрыженков



**Технологическая карта .**  
**«Котлеты рыбные любительские»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под руководством М.П.Могильного-2012 г, ДелиПринт, рецепт № 256 стр 240, акт контрольной проработки от 26.06.2015, акт контрольной проработки от 30.03.2015.*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию		Масса гр. на одну порцию		Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сайда потраш б/г	51,5	34,3	61,5	41	82,5	55
Или Минтай потраш б/г	49	34,3	58,5	41	78,5	55
Или Горбуша потраш б/г	49,3	34,3	58,9	41	79	55
Или кета потрашенная б/г	49,2	34,3	58,8	41	78,9	55
Морковь до 01.01.	15,6	12,5	18,8	15	25	20
с 01.01.	17,7	13,3	21,3	16	28,4	21,3
Масса отварной моркови	-	10	-	12	-	16
Хлеб пшеничный	4	4	5	5	6	6
Лук репчатый	5,6	5	7	6	9	7,6
Масса припущенного лука	-	3,7	-	4	-	6
Яйца	6	6	7	7	10	10
Молоко или вода	5	5	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	63	-	75	-	101
Масло сливочное	2	2	2	2	3	3
<b>Масса готовых котлет</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>	-	<b>80</b>
Масло сливочное (на полив)	5	5	5	5	5	5
<b>Выход :</b>	-	<b>50/5</b>	-	<b>60/5</b>	-	<b>80/5</b>

**Технология приготовления.**

Размороженную рыбу очищают от чешуи, моют, срезают плавники (спинной, брюшной, грудной) на уровне кожного покрова, а хвостовой на расстоянии 1-2 см от основания его средних лучей. Из брюшной полости удаляют сгустки крови, остатки внутренностей, удаляют черную пленку, рыбу хорошо промывают под проточной холодной водой. Далее обработанную тушку минтая пластуют, надрезают мякоть вдоль ребер, срезают ее с одной и с



другой стороны позвоночной кости и получаем филе с кожей и реберными костями, срезав с филе реберные кости получаем «филе с кожей без костей».

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком, добавляют яйца, солят, взбивают, хорошо вымешивают и формируют котлеты (с заостренным концом). Изделия кладут в сотейник или противень смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают или запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

### Требование к качеству.

*Внешний вид* : поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овальная с одним заостренным концом, сбоку гарнир и соус.

*Цвет* : поверхности — светло-коричневый, на разрезе — белый или серый.

*Консистенция* : мягкая, сочная, корочки — хрустящая.

*Вкус*: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука.

*Запах*: продуктов, входящих в блюдо.

**50 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 6,84	В1-0,056	Ca-27,3
Ж- 2,31	В2-0,063	Mg-20,3
У- 5,43	А-21	P-108
Э.Ц- 70 ккал		Fe-0,75

**60 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 8,09	В1-0,06	Ca-31,4
Ж- 2,54	В2-0,07	Mg-23,8
У- 6,41	А-24	P-126,2
Э.Ц- 81 ккал		Fe-0,87

**80 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 10,95	В1-0,09	Ca-43,6
Ж- 3,7	В2-0,1	Mg-32,4
У- 8,69	А-34	P-172,8
Э.Ц- 112 ккал		Fe-1,2

Руководитель производства



Сапрыкина М.А