

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

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



Технологическая карта.

« Суфле из рыбы »

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П Могильного и В.А. Тутельяна.-М. ДеЛи принт,2012. Рецепт № 268 стр 247, №353 стр 294, акт контрольной проработки от 30.03.2015

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба минтай б/г потрошенный	78.8	52	105	69
Масса отварной рыбы	-	55	-	58
Соус №353:				
Молоко	15	15	20.3	20.3
Масло сливочное	2.6	2.6	3.5	3.5
Мука пшеничная	2.6	2.6	3.5	3.5
Вода	3	3	4.1	4.1
Соль	0.2	0.2	0.2	0.2
Выход соуса	-	20	-	27
Яйца	8	8	10	10
Масло растительное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход блюда с маслом		60/5	-	80/5

Технология приготовления.

Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Филе рыбы без костей и кожи припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки.

выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут при $t=180-250^{\circ}\text{C}$.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, сбоку - гарнир.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция : сочная, нежная.

Вкус: отварной или запеченной рыбы, продуктов входящих в блюдо.

Запах: отварной или запеченной рыбы, продуктов входящих в блюдо.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 12,61	С- 0,14	Са-40,9
Ж- 7,32	В1-0,08	К-213,5
У- 3,29	В2-0,11	Na-187,7
Э.Ц- 129 ккал	РР-0,83	F-0,74

Руководитель по производству :

Сапрыкина М.А