Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:01:18

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлета рыбная, запеченная с овощами»**
Номер рецептуры: 291
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Рыба свежемороженая (минтай)	100		78	
Хлеб пшеничный	5		5	
Вода	3		3	
Лук репчатый	10		8	
Морковь	10		8	
Томатная паста	5		5	
Яйца	4		0,25	
Масло сливочное	1		1	
Масло растительное	1		1	
ВЫХОД:			80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,3	4,51	6,21	107,00	0,51

Технология приготовления:
Рыбу погружают в ванну с водой из расчета 2л на 1кг рыбы, продолжительность оттаивания от 2х до 4х часов в зависимости от размеров, затем вынимают, дают стечь воде. Отделяют мякоть от кости.
Филе рыбы без костей нарезают на куски, измельчают в мясорубке. Хлеб замачивают в воде. В рыбную масс добавляют хлеб, яйца и хорошо перемешивают, отбивают. Из полученной массы формируют котлеты (одну на порцию), укладывают на противень, ставят в жарочный шкаф, заекают при температуре 150-160 ^{o}С, 10-15 минут, при температуре 200-220 ^{o}С. Овощной подливой заливают рыбную котлету, ставят в жарочный шкаф на 5-10 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: порционные изделия котлеты или биточки овально-приплюснутой формы в овощной подливе, уложенные на тарелку
Консистенция: мягкая, сочная, однородная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе - серый, подлива - оранжевый
Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо