

Технологическая карта № T271

Номер рецептуры: T271

Наименование блюда : ****Кнели рыбные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	102	49.92	119	54.74	102	49.92		
Хлеб пшеничный	5	5	7	7	5	5		
Молоко 2,5 %	17	17	20	20	17	17		
Яйцо куриное	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5		
Масло сливочное	2	2	4	4	2	2		
Соль йодированная	0.2	0.2	0.5	0.5	0.2	0.2		
В Ы Х О Д	60		70					

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе без кожи и кости, нарезают на куски и измельчают на мясорубке дважды вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют кнели, укладывают в сотейник или на противень, добавляют процеженный рыбный бульон и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышки или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы.

Показатели качества и безопасности

Требование к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: от белого до беловато-серого.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо, не допускаются посторонние привкусы, в том числе запах и привкус кислого хлеба.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводь, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	9.46	2.94	3.32	77.58	45.33	0.61	0.07	0.11	0.47
Детсад	70	10.48	4.52	4.47	100.53	52.85	0.68	0.08	0.12	0.53

Источники, используемые при составлении: