МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **РТ134**

Номер рецептуры: РТ134

Наименование блюда : ****Котлеты рыбные "Солнышко"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	100	60	111	61	100	60		
Хлеб пшеничный	6	6	7	7	6	6		
Морковь	16	11	17	12	16	11		
Лук репчатый	5	2.6	7	4.6	5	2.6		
Молоко 2,5 %	6	5	8	7	6	5		
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4		
Мука	2	2	3	3	2	2		
Масло растительное	1	1	1	1	1	1		
Соль йодированная	0.3	0.3	1	1	0.3	0.3		
В Ы Х О Д	60		70		60		70	

Технология приготовления:

Минтай промывают, разделывают на филе без кожи и костей. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке,вареной морковью и репчатым,бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо,йодированную соль, все хорошо перемешивают и формуют котлеты. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в муке. Изделия укладывают в сотейник или форму, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и варят на пару до готовности 20—25 мин в пароконвектомате на режиме «Пар» или «Низкотемпературный пар» 25-30 мин.

Температура подачи — 65 °С.

Гарниры: овощные пюре, каши вязкие, капуста тушеная.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин.

Консистенция: изделия сочные, рыхлые, однородные.

Цвет: на разрезе - белый с сероватым оттенком.

Вкус: в меру соленый, без привкуса кислого хлеба.

Запах: свойственный рыбному блюду, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	11.03	2.21	5.6	86.43	38.64	0.78	0.09	0.1	1.18
Детсад	70	11.47	2.29	7.12	95.02	45.29	0.86	0.1	0.11	1.46
ГКП	60	11.03	2.21	5.6	86.43	38.64	0.78	0.09	0.1	1.18
*Сотруд	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0