

Технологическая карта № **ТР100**

Номер рецептуры: ТР100

Наименование блюда : **Хлебцы рыбные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	150	89.3						
Молоко 3,2%	8	8						
Яйцо куриное	1/8 шт.	5						
Хлеб пшеничный	6	6						
Масло сливочное	2	2						
Масло растительное	1	1						
Соль	1	1						
В ы х о д				70				

Технология приготовления:

Рыбу разделывают, отделяют от костей пропускают через мясорубку два раза сначала без хлеба, потом с белым черствым хлебом, замоченный в молоке. В массу добавляют яичные желтки, соль, размягченное сливочное масло. Все это тщательно перемешивают и выбивают. Затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки. Из готовой массы формируют изделия в виде хлебцов прямоугольной формы по 80 грамм, стараясь сильно не разминать. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом и запекают при температуре 250-280 С в течении 30-40 минут до готовности.

Температура подачи 65*С

Требование к качеству: Изделие без трещин и пустот.на разрезе цвет белый с сероватым оттенком.

Консистенция: мягкая, рыхлая, сочная. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

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
Детсад	70	15.54	4.13	3.39	112.89	53.43	0.95	0.11	0.14	0.55

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В