

Технологическая карта № **ТР100**

Номер рецептуры: ТР100

Наименование блюда : **Хлебцы рыбные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	130	87.1						
Молоко 3,2%	5	5						
Яйцо куриное	1/10 шт.	4						
Хлеб пшеничный	5	5						
Масло сливочное	1.7	1.7						
Масло растительное	1	1						
Соль	0.3	0.3						
В ы х о д	60							

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	Углеводь, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	14.9	3.68	2.75	103.64	45.55	0.87	0.11	0.12	0.5

Источники, используемые при составлении:

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