

Технологическая карта № **РТ1381**

Номер рецептуры: РТ1381

Наименование блюда : **25-.Рыба запеченая в омлете 60/80**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	80	46.4	112	65				
Мука	2	2	2	2				
Яйцо куриное	3/8 шт.	15	1/2 шт.	20				
Масло растительное	1	1	1	1				
Молоко 2,5 %	8	8	8	8				
Соль йодированная	1	1	1	1				
Масло сливочное	2	2	2	2				
В Ы Х О Д	60		80					

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 30° или 40°, панируют в муке с солью, припускают.

Припущенную рыбу укладывают на противень, разогретый с маслом, пересыпают пассерованным луком и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой. Запекают в пароконвектомате на режиме «Конвекция + пар» при температуре 180-200 °С 10-15 мин, или в жарочном шкафу при температуре 250*С 10-15 минут.

Отпускают с гарниром, можно посыпать мелко нарезанной зеленью (2-3 г нетто на порцию).

Температура подачи -65 °С.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной.

В расчетах указана с/м рыба минтай без головы 42% отходности.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности изделия негрубая корочка, рыба равномерна покрыта омлетной месью.

Консистенция: изделие мягкое, сочное.

Цвет: корочки золотистый, на разрезе -рыба белая, яичная смесь - желтая.

Вкус: в меру соленый, без посторонних привкусов.

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.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	2.36	4.4	1.92	56.68	40.93	0.81	0.07	0.13	0.34
Детсад	80	2.99	4.97	1.95	64.53	51.12	1.09	0.09	0.17	0.43

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____О. А. Бура