

Технологическая карта № **РТ359С**

Номер рецептуры: РТ359С

Наименование блюда : **25-Суфле из рыбы "Золотая рыбка"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	95	55	103	59.7				
Яйцо куриное	1/5 шт.	8	1/4 шт.	10				
Мука	1	1	2	2				
Молоко 2,5 %	9	9	10	10				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соль йодированная	0.8	0.8	1	1				
В ы х о д	60		70					

Технология приготовления:

Минтай, разделанный на филе с кожей без реберных костей, припускают. Мякоть припущенного минтая дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 °С в течение 5 мин в пароконвектомате на режиме «Конвекция + пар» с задаваемой «Температурой шупа» (внутренней температурой продукта) 100 °С, охлаждают до температуры 50 °С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем 3 см. Запекают до готовности в пароконвектомате в течение 20-25 мин при температуре 220-250 °С на режиме «Конвекция + пар». Готовность определяют по уплотнению массы: она отделяется от стенок формы или противня .

Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения муку. Варят при слабом кипении 7-10 мин, процеживают , заправляют солью и еще раз доводят до кипения.
Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: суфле пышное, с негрубой корочкой, полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: в меру соленый, свойственный припущенной рыбе с привкусом молока.

Запах: припущенной рыбы, 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	10.13	2.65	1.19	69.09	40.32	0.68	0.07	0.11	0.39
Детсад	70	11.26	2.96	1.95	79.47	45.42	0.79	0.08	0.13	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