Технологическая карта № **РТ100С**

Номер рецептуры: РТ100С

Наименование блюда : **25-Хлебцы рыбные**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	87	50.5	110	64				
Молоко 2,5 %	5	5	8	8				
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5				
Хлеб пшеничный	6	6	8	8				
Масло сливочное	1.5	1.5	1.7	1.7				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соль йодированная	0.8	0.8	1	1				
В ы х о д	50		70					

Технология приготовления:

Рыбу разделяют,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:

Вид: Изделие без трещин и пустот,

Цвет: на разрезе белый с сероватым оттенком.

Консистенция: мягкая, рыхлая,сочная.

Запах и вкус: соответствует продуктам входящим в состав блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Энерг.цен-ность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	9.15	3.17	3.23	78.11	32.9	0.6	0.07	0.08	0.32
Детсад	70	11.66	3.65	4.37	96.95	43.64	0.77	0.09	0.11	0.42

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

О. А. Бура