

Технологічна карта
«КОВБАСКИ РИБНІ УКРАЇНСЬКІ» В.С. Доцяк 1998р

Назва сировини	Брутто	Нетто
Минтай	160	80
або тріска ¹	110	80
Сало шпик	20,8	20
Часник	1,3	1
Яйця	1/5 шт.	8
Сухарі пшеничні	15	15
Маса напівфабрикату	—	120
Олія	15	15
Маса смажених ковбасок	—	100
Соус	—	20
або масло вершкове	5	5
Гарнір	—	150
Вихід із соусом	—	257
з маслом	—	255

Технологія приготування

Рибу розбирають на чисте філе, нарізають невеликими шматочками, додають шматочки сала шпик, часник і пропускають два рази через м'ясорубку. До утвореної маси додають сіль, перець, вибивають.

Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски змочують у яйці, обкачують у сухарях, смажать у фритюрі і доводять до готовності у жаровій шафі.

Правила подавання і зберігання

На підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре або рис відварний, тушковану капусту, поряд – ковбаски (2 шт. на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом чи окремо подають майонез.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, м'ясорубка, фритюрниця, миски, сито, листи, вінчик, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ковбаски зберігають форму, мають рівномірно добре підсмажену кірочку – від золотистого до світло-коричневого

кольору, политі соусом або маслом, колір на розрізі – білий або світло-сірий.

Консистенція – вироби соковиті, пухкі; маса однорідна.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з ароматом риби, спецій.

ІНСТРУКЦІЙНО ТЕХНОЛГІЧНА КАРТКА
«КОВБАСКИ РИБНІ УКРАЇНСЬКІ» В.С. Доцяк1998р

п/п	Алгоритм виконання	Послідовність приготування
1	Набір сировини	
2	Рибу розморозити на повітрі або у холодній воді, (окрім філе) з додаванням кухонної солі 7-10 г на 1л води. Процес розморожування має тривати не більше ніж 3 години	
3	Після розморожування рибу почистити від луски, видалити плавці, залишки нутрощів, ретельно промити під проточною водою і розробити на філе з шкірою без кісток. Нарізати на шматки.	
4	Філе риби разом із салом і часником подрібнити 2 рази на м'ясорубці. Додати сіль. Масу ретельно вибити.	

5	Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски змочують у яйці, обкачують у сухарях, смажать у фритюрі і доводять до готовності у жаровій шафі. 150-160°C, упродовж 8-10 хвилин.	
6	Ковбаски довести до готовності в духовій шафі при $t^{\circ} = 220-250^{\circ}\text{C}$ впродовж 10-15 хвилин.	
7	Правила подавання і зберігання На підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре або рис відварний, тушковану капусту, поряд – ковбаски (2 шт. на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом чи окремо подають майонез.	