

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

2021р.

Технологічна карта № 6.07

Котлети рибні

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою вироблене промисловістю (Р)	1115	1000	67	60	100	90	134	120	112	100
2	Цибуля ріпчаста	200	165	12	10	18	15	24	20	20	17
3	Яйця курячі (Я)	2 шт	80		5		7		10		8
4	Крохмаль кукурудзяний	25	25	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3	2,5	2,5
5	Часник сушений	4	4	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,4	0,4
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
8	Маса напівфабрикату		1250		75		113		150		125
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищують, миють, нарізають. Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку разом з цибулею. До отриманої маси додають яйця, сіль, перець чорний мелений, часник сушений, борошно, ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують котлети. Довести котлети до готовності на пару.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлети викладають на гарнір, присипають свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Котлети овальної форми викладені на гарнір, страва присипана свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Смак та запах - Приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси, приготованої на пару.

Колір - світло-сірий.

Консистенція - м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,1	1,5	2,1	53,2
90	13,6	2,2	3,1	79,8
100	15,09	2,47	3,50	88,69
120	18,1	3,0	4,2	106,4