

Технологічна картка Зрази рибні

Збірник рецептур національних страв

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Судак	144	65
Хліб пшеничний	18	18
Молоко	25	25
Маса рибна котлетна	-	106
Фарш:		
Цибуля ріпчаста	26	22
Маса пасерованої цибулі	-	11
Масло вершкове	4	4
Шампіньони свіжі	18	14
Маса варених грибів	-	10
Сухарі пшеничні	1,5	1,5
Маса фаршу	-	21
Сухарі	6	6
Маса напівфабрикату	-	130
Олія рослинна	8	8
Маса готових зраз	-	110
Гарнір	-	150
Масло вершкове	5	5
Соус томатний	-	75
Вихід	-	340

на страви і кулінарні вироби 2005 р.



Технологія приготування

Рибу обробляють, пластують на філе. З філе знімають шкіру, видаляють кістки, нарізують на дрібні шматки, подрібнюють на м'ясорубці, разом з замоченим в молоці черствим пшеничним хлібом, додають сіль, перець мелений, добре перемішують та вибивають. З одержаної рибної маси формують кружальця товщиною 1 см., кладуть на них фарш, краї з'єднують, панірують в сухарях, надають овальну форму,

смажать і доводять до готовності в духовій шафі (4-5 хв.).

Для приготування фаршу. Відварені гриби нарізають скибочками, цибулю обробляють, нарізують кубиками, пасерують, з'єднують з грибами, додають сіль, перець і перемішують.

Правила подавання

Зрази (по 2 шт. на порцію) подають на порційній тарілці, поливають розтопленим вершковим маслом, гарнірують, соус подають окремо чи подливають к зразам, температура подавання 65°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - зрази овальної форми, рівномірно обсмажені, з обох боків, политі вершковим маслом.

Смак і запах - притаманний смаженій рибі, в міру солоний.

Колір - світло сірий на зрізі, рум'яна кірочка.

Консистенція - соковита, однорідна.