УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №30

им. М. Л. Попович

п. Мостовской

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Н. Богинский

«02» сентября 2024 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ**Номер рецептуры: **238**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай (филе с кожей) | 78,97 | 75 | 7,897 | 7,5 |
| Хлеб пшеничный | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко | 19,5 | 19,5 | 1,95 | 1,95 |
| Яйца | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *112,5* | *-* | *11,25* |
| *Масса готового изделия* |  | ***90*** |  | ***9,0*** |
| Масло сливочное (для подачи) | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **ВЫХОД:** | - | **95** | - | **9,5** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 13,13 | 7,55 | 7,05 | 148,48 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 51,9 | 30,75 | 0,74 | 2,22 |

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).  
 В подготовленную рыбную котлетную массу вводят размягченное сливочное масло, яичные желтки и всю массу тщательно взбивают. Затем при осторожном помешивании вводят взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом гастроемкость и варят на пару в пароконвектомате (режим «пар»).

Температура подачи – 65оС.  
 Срок реализации – не более трех часов с момента приготовления.  
 Требования к качеству.

*Внешний вид*: порционные куски хлебцев с равномерной тонкой корочкой, без трещин, политы маслом, рядом гарнир.  
*Консистенция:* сочная, однородная.  
*Цвет:* поверхности – серый, на разрезе – серо-белый.  
*Вкус*: отварной рыбы.   
*Запах:* приятный, рыбы и масла.