



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 161/08

Котлета рыбная**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта предназначена для применения на раздаче, в кулинарном магазине ООО "Мелкий Опт"

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасности и качество (сертификат соответствия, удостоверение безопасности и т.п)

3. Рецепт

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Минтай с/м	114	72
2	Хлеб пшеничный	17	17
3	Молоко или вода	13	13
4	Яйца	5	5
5	Масло сливочное	3	3
6			
7			

Выход Масса полуфабриката, г: 106

Выход готового изделия, г. 90

4. Технологический процесс

Рыбу разделываем на филе. Измельчаем в мясорубке, второй раз пропускаем через мясорубку с замоченным хлебом, добавляем соль, яйца и хорошо все перемешиваем, выбиваем. Из котлетной массы формуют котлеты. Выкладывают на смазанный маслом противень и жарят до готовности с двух сторон в пароконвектомате при температуре 180°C в течении 15-20 минут или в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течении 20-25 минут. Температура подачи 65°C.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Реализация в течении 2 часов с момента приготовления

6. Показатели качества и безопасности**6.1 Органолептические показатели**

Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус	Цвет
Круглая или яйцевидная, плоская, без трещин	Однородная, рыхлая. сочная	В соответствии с входящими в состав ингредиентами, без посторонних привкусов и запахов	Сероватый

6.2 Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность Ккал
11,14	7,54	7,2	184,12