

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

106

Наименование блюда Биточки рыбные

Рецептура № 134 _____ колонка _____

По сборнику рецептов для дошкольных общеобразовательных учреждений, 2004г., г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горбуша потрошенная с головой	84	56		
или Горбуша или кета неразделанная	102	56		
или Минтай потрошенный обезглавленный	85	56		
Лук репчатый	14	12		
Яйца	2	2		
Мука пшеничная	7	7		
Масса полуфабриката		75		
Масло растительное	2	2		
Выход готового изделия		60		

Технология приготовления

Филе без кожи и реберных костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым и пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца и соль, хорошо перемешивают и выбивают. Подготовленный фарш разделяют в виде изделий кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5см панируют в муке и укладывают на противень предварительно смазанный маслом. Изделия запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Круглой формы, запанирован в муке и равномерно запечён

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной, запанированной в муке рыбы

Консистенция: Сочная, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
8,3	4,5	3,1	86	0,34