

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование блюда Фрикадельки рыбные припущенные
Рецептура № 347 колонка _____
По сборнику рецептур Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий 2013г, Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горбуша потрошенная с головой	84	56		
или Минтай потрошенный обезглавленный	76	56		
или Горбуша или кета неразделанная	102	56		
Хлеб пшеничный	11	11		
Вода питьевая	14	14		
Яйца	7	7		
Масса полуфабриката		86		
Масло растительное для смазки емкости	1,8	1,8		
Выход готового блюда		70		

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай) нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца и соль. Массу хорошо вымешивают, выбивают и разделяют на шарики по 3-4 штуки на порцию. Изделия укладывают в функциональную емкость, предварительно смазанную маслом, в один ряд, добавляют немного горячей водой и припускают при слабом кипении и закрытой крышке в течение 20-25 минут до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Фрикадельки в виде шариков, без трещин на поверхности, масса хорошо взбита, однородная

Цвет: На разрезе - от белого до серого

Вкус: Отварного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Рыбный

Консистенция: Сочная, рыхлая, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
11,3	3,5	5,6	99	0,18