



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 89

Наименование блюда **Шницель рыбный натуральный**  
 Рецепт № 391 колонка  
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |           |  |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------|--|
|                                       | 1 порция                      |           |  |
|                                       | брутто, г                     | нетто, г  |  |
| Горбуша потрошенная с головой         | 90                            | 60        |  |
| или Минтай потрошенный обезглавленный | 91                            | 60        |  |
| или Горбуша или кета неразделанная    | 109                           | 60        |  |
| Вода питьевая                         | 6                             | 6         |  |
| Лук репчатый                          | 17                            | 14        |  |
| Яйца                                  | 2                             | 2         |  |
| Мука пшеничная                        | 8                             | 8         |  |
| <b>Масса полуфабриката</b>            |                               | <b>88</b> |  |
| Масло растительное                    | 3                             | 3         |  |
| <b>Выход готового блюда</b>           |                               | <b>70</b> |  |

**Технология приготовления**

**Филе без кожи и костей** нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с водой, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Овальной 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 |         |             |                               | С, мг |
|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |       |
| 9,0              | 8,4     | 5,7         | 134                           | 0,53  |