


  
**УТВЕРЖДЕНО**  
 приказом заведующего МАДОУ  
 «Детский сад №23» г. Усинска  
 №102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 352

#### Котлеты рыбные любительские

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	Ясли		Ясли		Сад	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	64.3	40,2	75	47	85.6	53.6
Минтай	66	40.2	77	47	88	53.6
Скумбрия	72.6	40.2	84.7	47	96,8	53.6
Хлеб пшеничный	4.8	4.8	5.6	5.6	6,4	6.4
Молоко	6	6	7	7	8	8
Лук репчатый	6	4.8	7	5.6	8	6.4
Яйца	1/6	6.6	1/5	8	1/4	10
Морковь	15,6	12	18,2	14	20.8	16
Масса полуфабриката		72		84		96
Масло растительное	1.7	1.7	2	2	2.4	2.4
<b>Выход</b>		<b>60</b>		<b>70</b>		<b>80</b>

	Пищевые вещества , г			Энергетическая ценность(калл)	Витамины, мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
60	7.32	2.16	3.72	<b>63.6</b>	0.6
70	8.54	2.52	4.34	<b>74.2</b>	0.7
80	9.76	2.88	4.96	<b>84.8</b>	0.8

### Технология приготовления блюда

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и бланшированным репчатым луком. В массу добавляют сырое яйцо, йодированную соль, все хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным или растительным маслом, в один ряд, добавляют немного горячего рыбного бульона и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 мин.

Отпускают с гарниром и соусом.

Гарниры: картофельное пюре.

Соусы: молочный, молочный с морковью.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир (маслом поливают котлету). Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»

2013г