



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся в
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	МИНТАЙ Б/Г С/М	61,6	45,3	6160	4530
	или ФАРШ МИНТАЯ	47,5	45,3	4750	4530
2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1670	1400
3	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1,0	1,0	100	100
	МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА		7		700
4	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	12,8	12,8	1280	1280
5	ВОДА	20,8	20,8	2080	2080
6	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	120	120
7	СУХАРИ	6,4	6,4	640	640
8	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5	5	500	500
Масса п/ф (сырьевого набора):			92		9200
Выход блюда (в граммах):			80 г		8000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленное филе рыбы без кожи и костей, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют пассерованный лук, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют биточки, панируют в сухарях, запекают с двух сторон на растительном масле до образования равномерной

корочки 8-10 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С (5-7 минут), (с учетом работы используемого теплового оборудования). При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Температура внутри изделия должна иметь не ниже 85С.

2 способ приготовления в ПКВ: Подготовленный котлеты или биточки раскладывают в гастроемкости смазанные растительным маслом.

Готовят в пароконвектомате на режиме "жар-пар" при температуре 140С в течение 15 минут, далее на режиме "пар" при температуре 100 С в течение 15 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид:

биточки - кругло-приплюснутой с заостренным концом, поверхность и края ровные, без трещин

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: мягкая, сочная, однородная

Вкус и запах: готовой рыбы, умеренно соленый, приятный запах рыбы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
6,450	4,240	7,490	116,000	0,050

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
0,480	0,100	0,646	44,020	137,060

Mg, мг	Fe, мг
12,000	0,000

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.