**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба жареная**

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай | 129 | 103 | 142 | 114 |
| Мука пшеничная | 5,5 | 5,5 | 6 | 6 |
| Соль | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 10 | 10 |
| ***Масса рыбы жаренной*** | ***-*** | ***90*** | ***-*** | ***100*** |
| Масло сливочное | ***5*** | ***5*** | ***5*** | ***5*** |
| Выход: | - | 90/5 | - | 100/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С |
| 90/5 | 13,2 | 12,8 | 3,8 | 183,1 | 37,1 | 36,8 | 0,72 | 0,1 | 1,1 | 1,34 |
| 100/5 | 14,58 | 14,13 | 4,2 | 202,4 | 41,0 | 40,7 | 0,8 | 0,11 | 1,14 | 1,5 |

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Обжаренный кусок рыбы уложен на тарелку. При раздаче блюдо должно иметь температуру 60-65 С. Сроки реализации блюда не более 2-х часов, с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: целый, равномерно обжаренный кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки – золотистый, рыба на разрезе – белый или светло - серый

Запах: жареной рыбы, умеренно соленый

Вкус: свойственный жареной рыбе