

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Каменецкого района»

О. В. Кирилук

« 03 »

июня

2025г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

РЫБА ЖАРЕНАЯ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай потрошённый обезглавленный (25% отходов)*	78,7	59
или хек потрошённый обезглавленный (26% отходов)	79,7	59
или филе хека (2% отходов)*	60,2	59
Мука пшеничная	1,3	1,3
Сухари панировочные	2,0	2,0
Соль	0,2	0,2
Масло растительное	3,3	3,3
Выход готовой продукции:	50	

* Определение потерь на основании акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в воде при температуре не выше 12оС (на 1 кг рыбы 2 литра воды) с добавлением соль (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе с кожей, без костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Муку пшеничную смешивают с панировочными сухарями. Порционные куски рыбы солят, панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают на противень или сковороду с маслом, разогретым до +150-180оС, обжаривают с обеих сторон в течении 3-5 мин, осыпают тёртым сыром и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-270оС в течении 5-7 минут. Можно готовить в жарочном шкафу: обжаривать при температуре

250-270 оС 10-12 минут, затем перевернуть, посыпать сыром и ещё поставить в духовку на 5-7 минут.

Отпускают с гарниром .

Оптимальная температура подачи + 50°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – порционные куски жареного рыбного филе с кожей без костей, равномерно обжарены;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый или серовато-кремовый;

вкус, запах – характерный для жареной рыбы;

консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,95	5,66	7,86	99,0

Начальник отдела по организации
питания:



Г. Ф. Таруц

ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

Утверждаю:
Управляющий ГУ «Центр по обеспечению
бюджетных организаций Каменецкого района»
О.В.Кирилук

«03» июня 2025 г.

Технологическая карта №
Суп картофельный с рыбой

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай потрошённый обезглавленный (25% отходов)*	26,7	20
или хек потрошённый обезглавленный (26% отходов)	27,0	20
или филе хека (без глазури) (2%)*	20,4	20
Выход отварной рыбы	-	20
Картофель молодой (20% отходов)	112,5	90
Картофель с 01.09 по 31.10 (25%)	120	
с 01.11 по 31.12 (30%)	129	
с 01.01 по 28-29.02 (35%)	138,5	
с 01.03 (40%)	150	
Морковь до 01.01(20%)	10,0	8
с 01.01 (25%)	10,7	
Лук репчатый (16%)	9,5	8
Масло сливочное	4	4
или масло растительное и масло сливочное	2	2
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль	1,2	1,2
Вода	140	140
Выход супа	-	200
Выход готовой продукции	200/20	

*Учтены потери и отходы путём акта контрольной проработки.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры 130-140 С масло закладывают нарезанные кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 С в течение: лука-5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Рыбу размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12 С из расчёта 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчёта 7-

10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают.

Подготовленную рыбу нарезают на порции, заливают горячей водой, солят и припускают в течение 10-15 минут до готовности. Припущенную рыбу хранят до раздачи в бульоне.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, варят до готовности. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают в многопорционной или однопорционной посуде с отварной рыбой по 20-30 г на порцию. Оптимальная температура подачи 60-65 С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – на поверхности жидкой части блёстки масла. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

цвет – жидкой части- светло-серый с различными оттенками, блёсток масла-светло-жёлтый, овощей и рыбы-характерный для них;

вкус, запах – характерный для картофеля и рыбного бульоны, с ароматом пассерованных овощей;

консистенция – овощей, рыбы - мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,8	1,5	7,3	54,0

Начальник отдела по организации
питания:



Г. Ф. Таруц