

## Котлеты или биточки рыбные запеченные № 255

Наименование блюда: **Котлеты или биточки рыбные запеченные**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 255

Вид обработки: **Запеченные**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто/на 60 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Треска	94,25	60	72,69	45
Пшеничный хлеб	14	14	10,5	10,5
Молоко	20	20	15	15
или Вода питьевая	20	20	15	15
Яйцо	7	7	6	6
-	-	92	-	69
Масло сливочное	4	4	3	3
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,4	0,4

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда
Белки, г	10,696	8,022
Жиры, г	3,76	2,82
Углеводы, г	7,984	5,988
Калорийность, ккал	108	81
В1, мг	0,064	0,048
В2, мг	0,08	0,06
С, мг	0,344	0,258
Са, мг	42,136	31,602
Fe, мг	0,6	0,45

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

**Консистенция:** сочная, нежная, однородная

**Цвет:** котлет или биточков - светло-серый, гарнира - используемых овощей

**Вкус:** рыбной котлетной массы, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо