|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 210 «Добірка страв (технологічних карток) для харчування школярів»Видання 1987 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *61*

**Хлібець рибний**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | **Хімічний склад,** *г* | **Енергетична цінність,** *ккал* | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | **маса нетто** | **білки** | **жири** | **вуглеводи** |
| **Вікові групи,** *роки* |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
| **Р** | Риба морожена «Хек тихоокеанський» (випотрошений без голови) | 53 | 53 | 79 | 40 | 40 | 60 | 6,64 | 6,64 | 9,96 | 0,88 | 0,88 | 1,32 | 0 | 0 | 0 | 34,40 | 34,40 | 51,60 | Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах —властивий рибі, без ознак псування |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 6 | 6 | 9 | 6 | 6 | 9 | 0,52 | 0,52 | 0,78 | 0,09 | 0,09 | 0,14 | 2,40 | 2,40 | 3,60 | 12,54 | 12,54 | 18,81 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку й запаху, без грудок і слідів непромісу  |
| **МП Л** | Молоко 2,5%-вої жирності | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 | 0,28 | 0,28 | 0,39 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,47 | 0,47 | 0,66 | 5,20 | 5,20 | 7,28 | Однорідна рідина без осаду; колір — білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах — властиві свіжомумолоку |
| **Я** | Яйця курячі | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 4,44 | 4,44 | 6,67 | 0,56 | 0,56 | 0,85 | 0,51 | 0,51 | 0,77 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 6,97 | 6,97 | 10,47 | Свіжі, столові; шкаралупачиста, міцна, цілісна |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;розчинність у рідині повна |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0 | 0 | 0 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **48** | **48** | **72** | **7,95** | **7,95** | **11,89** | **3,32** | **3,32** | **4,21** | **3,50** | **3,50** | **5,21** | **75,78** | **75,78** | **106,42** |  |

**Технологія приготування**

Філе риби без шкіри та кісток нарізають на шматки й разом із замоченим у молоці хлібом пшеничним пропускають через м’ясорубку. Додають сіль, ретельно все вимішують та вибивають. У підготовлену рибну котлетну масу вводять жовтки яєчні, усю масу ретельно вибивають. Потім під час обережного розмішування вводять збиті білки яєчні. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5—3 см і запікають у духовій шафі за температури +200…+220 ⁰С протягом 15—20 хв. Після утворення скоринки температуру зменшують до +180 ⁰С та продовжують запікати страву до готовності упродовж 20—25 хв. Після охолодження до +70 ⁰С страву нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +60…+65 ⁰С разом із гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**: хлібці нарізані порційними шматками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

**Колір**: від білого до світло-сірого, на поверхні — рум’яний.

**Смак і запах**: характерні виробу з рибної котлетної маси.

**Консистенція**: однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 48 г ± 3%

72 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічну карту наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти № 18 «Зірниця» Сумської міської ради, Суми.