

**Технологічна карта № 6.04**

**Минтай, запечений у соусі "Бешамель"**

**Категорія: Страви з риби**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Цибуля ріпчаста	178,6	150,0	10,7	9,0	16,1	13,5	21,4	18,0	17,9	15,0
3	Соус "Бешамель" (ТК № 10.03) (МП, Л, Г)	170,0	170,0	10,2	10,2	15,3	15,3	20,4	20,4	17,0	17,0
2	Сіль йодована	2,5	2,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
	Маса запеченої риби		800,0		48		72		96		96
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24		24,0
	Вихід готової страви, г	1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе минтая розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль. Цибулю очищують, миють, нарізають кільцями. Готують соус "Бешамель". На деко наливають 100 г води, викладають підготовлені порційні шматки риби в один ряд шкірою догори, заливають соусом "Бешамель", додають цибулю. Запікають до готовності за температури 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву викладають на тарілку, поливають соусом, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Шматки риби з овочами запечені під соусом, з румяною скоринкою викладені на тарілку.

Смак та запах - Приємні, притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком соусу "Бешамель".

Колір - світло-коричневий.

Консистенція - М'яка, ніжна, соковита.

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,6	1,4	1,7	48,9
90	12,9	2,2	2,5	73,4
100	14,37	2,40	2,83	81,55
120	18,0	3,0	3,5	101,9
150	21,6	3,6	4,2	122,3

**Технологічна карта № 6.05**

**Фрикадельки риби**

**Категорія: Страви з риби.**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек тихоокеанський, випрошений, без голів (Р)	1360,0	1000,0	81,6	60,0	122,4	90,0	163,2	120,0	136,0	100,0
2	Цибуля ріпчаста	238,1	200,0	14,3	12,0	21,4	18,0	28,6	24,0	23,8	20,0
3	Вода питна	90,0	90,0	5,4	5,4	8,1	8,1	10,8	10,8	9,0	9,0
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		7,2		9,6		8,0
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Маса напівфабриката		1340,0		80		121		161		134
Вихід готової страви, г		1000		60 (2 шт)		90 (3 шт)		120 (4 шт)		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Р) риба; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, миють, нарізають. Рибу розморожують, відділяють м'ясо від кісток. Філе риби пропускають через м'ясорубку 2-3 рази, додають нарізану цибулю, яйця, воду, сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішують і вибивають.

Розробляють на кульки вагою по 40 г. Припускають протягом 25 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Фрикадельки гарнірують, поливають соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - фрикадельки викладено на гарнір, полито соусом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,9	1,5	1,1	48,7
90	13,4	2,2	1,6	73,0
100	14,85	2,44	1,78	81,11
120	18,6	3,1	2,2	101,4
150	22,3	3,7	2,7	121,7

**Технологічна карта № 6.06**

**Стіки рибні**

**Категорія: Страви з риби.**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	950,0	855,0	133,0	119,7	99,8	89,8	66,5	59,9	95	85,5
2	Яйця курячі (Я)	80,0	80,0	11,2	11,2	8,4	8,4	5,6	5,6	8	8
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	85,0	80,0	11,9	11,2	8,9	8,4	6,0	5,6	8,5	8
4	Сухарі панірувальні (Г)	200,0	200,0	28,0	28,0	21,0	21,0	14,0	14,0	20	20
5	Олія соняшникова для змащування деко	20,0	20,0	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4	2,0	2,0
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		140 (4 шт.)		105 (3 шт.)		70 (2 шт.)		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Г) глютен або його сліди;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину розморожують, розділяють на порційні шматки вагою по 30 г, додають сіль. Панірують в борошні, льезоні і панірувальних сухарях. Викладають на деко, попередньо змщене олією, і запікають у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 20 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Стіки викладають на гарнір, посипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - стіки з румяною скоринкою викладено на гарнір, посипано сушеним кропом або петрушкою

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	7,7	1,3	10,8	80,1
70	10,8	1,9	15,2	112,2
90	13,8	2,4	19,5	144,2
100	15,38	2,66	21,65	160,23
105	16,1	2,8	22,7	168,2
140	22,6	3,9	31,8	235,5

**Технологічна карта № 6.07**

**Котлети рибні**

**Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60	100,35	90	133,8	120	111,5	100
2	Цибуля ріпчаста	200,0	165,0	12	9,9	18	14,85	24	19,8	20	16,5
3	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		7,2		9,6		8
4	Крохмаль кукурудзяний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,25	2,25	3	3	2,5	2,5
5	Часник сушений	4,0	4,0	0,24	0,24	0,36	0,36	0,48	0,48	0,4	0,4
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,18	0,18	0,27	0,27	0,36	0,36	0,5	0,3
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12	0,1	0,1
8	Маса напівфабрикату		1275,0		76,50		114,75		153		127,5
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають. Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку разом з цибулею. До отриманої маси додають яйця, сіль, перець чорний мелений, часник сушений, борошно, ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують котлети. Довести котлети до готовності на пару.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлети викладають на гарнір, присипають свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Котлети овальної форми викладені на гарнір, страва присипана свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Смак та запах - Приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси, приготованої на пару. Колір - світло-сірий.

Консистенція - М'яка, ніжна, соковита.

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,1	1,5	2,1	53,2
90	13,6	2,2	3,2	79,8
100	15,09	2,47	3,50	88,69
120	18,1	3,0	4,2	106,4