|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба, запеченная с картофелем по - русски**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | МКО рыбыРазделка на филе с кожей без костейПосыпание солью, перцем МКО, варка и нарезка картофеляПриготовление соуса белогоФормирование блюда:- укладывание рыбы,- укладывание картофеля,- заливание соусом,- посыпание сухарями или сыром,- сбрызгивание жиромЗапеканиеОтпуск | Ломтики, т = 2мм.30 мин.200 оС65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Т[реска](#Примечание_354_1) | 120 | 91 |
| или судак | 178 | 91 |
| **Масса готовой рыбы** | **—** | **75** |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 206 | [206/150](#Примечание_354_2) |
| **Соус** [**№ 854**](#N854_Фарш_творожный) | **—** | **100** |
| Сыр | 4,3 | 4 |
| или [сухари](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сухари_панировочные_замена) | 3 | 3 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена)  | 8 | 8 |
| **Выход** | **—** | **300** |

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу. |  Поверхность покрыта румяной корочкой, цвет –золотисто -коричневый. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.Вкус и запах - свойственные рыбе. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба, запеченная под яйцом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. | МКО рыбыРазделка на филе с кожей без костейПосыпание солью, перцемПанирование в мукеЖаркаМКО и нарезка картофеляЖарка из вареного картофеля МКО и нарезка лука репчатогоПассирование лукаФормирование блюда:- укладывание рыбы,- обкладывание картофелем,- укладывание пассированного лука на рыбу,- заливание смесью яиц с мукойЗапеканиеОтпуск |  кружочкисоломка250 оС,65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Треска](#Примечание_355) | 117 | 89 |
| или судак | 169 | 86 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 |
| **Масса рыбы жареной** | **—** | **75** |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/4шт. | 10 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 100 | 84 |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 |
| **Масса лука пассированного** | **—** | **42** |
| **Картофель жареный**  | **—** | **150** |
| **Масса полуфабриката** | **—** |  **277** |
| **Выход** | **—** | **250** |

Порционные куски рыбы с кожей без костей посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят. Затем рыбу жареную укладывают на смазанную растительным маслом порционную сковороду, обкладывают картофелем, жа­ренным из вареного, на рыбу кладут лук пассерованный, сверху заливают смесью яиц с мукой и запекают. |  Поверхность покрыта румяной корочкой, цвет –золотисто -коричневый. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.Вкус и запах - свойственныежареной рыбе. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба, запеченная под молочным соусом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13. | МКО рыбыРазделка на филе с кожей без костейПрипускание рыбы МКО и нарезка лукаПассирование лукаПриготовление соуса молочногоДобавление лука в соусКипячение соусаМКО и нарезка картофеляПриготовление гарнираФормирование блюда:- укладывание гарнира,- укладывание рыбы,- заливание соусом,- посыпание сыром, - сбрызгивание жиромЗапеканиеОтпуск | соломка3—5 минСредние кубики, 1-1,5 см.250 оС65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Треска | 96 | 73 |
| или судак | 143 | 73 |
| или минтай | 148 | 74 |
| **Масса рыбы припущенной** | **—** | **60** |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 14 | [12/6](#Примечание_362_2) |
| **Соус**  | **—** | **100** |
| Сыр | 4,3 | 4 |
| **Гарнир №№** [**524**](#N524_Картофель_в_молоке)**,** [**525**](#N525_Пюре_картофельное) | **—** | **150** |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **325** |
| **Выход** | **—** | **290** |

На смазанную жиром сковороду кладут гарнир, а сверху — припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное. |  Поверхность покрыта румяной корочкой, цвет –золотисто -коричневый. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.Вкус и запах - свойственныеприпущенной рыбе, с ароматом молока. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Солянка из рыбы на сковороде**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14. | МКО рыбыРазделка на филе с кожей без костей Нарезка на кусочкиНарезка соленых огурцовПрипускание рыбы и огурцовМКО и нарезка лука Пассирование лука и томатного пюреСоединение рыбы, огурцов, каперсов, пассированного томата, лука и специйВарка Тушение капустыФормирование блюда:- укладывание тушеной капусты,- укладывание рыбы с гарниром и соусом,- укладывание тушеной капусты,- посыпание сухарями или сыром,- сбрызгивание жиромЗапеканиеУкрашение Отпуск |  М =25 -30 гр. Ломтики, т = 2мм. соломка8-10 мин.250 оС,10 -15 мин.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Минтай | 186 | 93 |
| **Масса припущенной рыбы** | **—** | **75** |
| **Капуста тушеная** [**№ 537**](#N537_Капуста_тушеная) | **—** | **150** |
| [Огурцы соленые](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Огурцы_замена) | 40 | [24/20](#Примечание_357_2) |
| Каперсы | 20 | 10 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 8 | 8 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 7 | [6/3](#Примечание_357_3) |
| Сыр | 2,2 | 2 |
| или [сухари](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сухари_панировочные_замена) | 2 | 2 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 |
|  **Масса полуфабриката** | **—** | **274** |
|  **Масса готовой солянки** | **—** | **245** |
| Плоды маринованные | 36 | 20 |
| [Маслины](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маслины_замена) | 15 | 15 |
| Лимон | 8 | 7 |
| **Выход** | **—** | **245** |

Филе с кожей без костей нарезают кусочками массой 25—30 г, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, пассированные томатное пюре и лук, специи, лавровый лист и кипятят 8—10 мин в закрытой посуде.На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы вместе с гарниром и соусом, в котором она припус­калась, сверху — слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают но­жом, посыпают сыром или сухарями, поливают жиром и запекают в течение 10—15 мин.При отпуске на солянку кладут кружочек лимона, маслины, маринованные плоды. |  Внешний вид поверхности имеет румяную запеченную корочку. Блюдо украшено маринованными ягодами, маслинами, ломтиками лимона без кожицы. Вкус и запах кисло-сладкий, с ярко выраженным ароматом специй, приправ, рыбы и тушеной капусты, не допускается запах пареной капусты.Цвет светло- или темно-коричневый. Консистенция мягкая, сочная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба « Аппетитная»**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13. | МКО рыбыРазделка на филе без кожи без костейНарезка на порционные кускиПосыпание солью, перцемПанирование в мукеЖаркаМКО и нарезка капусты и лукаОбжаривание капустыПассирование лукаПриготовление сметанного соусаФормирование блюда:- укладывание жареной капусты,- укладывание рыбы,- укладывание лука, - укладывание капусты,- заливание соусом,- смазывание яйцом,- посыпание сыром.ЗапеканиеОтпуск | 45—60 мин соломка15-20 мин.250 оС,10-15 мин.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Минтай |  246 | 113 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| **Масса жареного минтая** | **—** | **100** |
| Капуста свежая белокочанная | 166 | 133 |
| [Маргарин столовый](file:///D%3A%5C%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%9A%D0%92%D0%98%D0%9D%D0%90%20%D0%9E.%D0%92%5C%D0%A3%D0%A7%D0%95%D0%91%D0%9D%D0%90%D0%AF%20%D0%9F%D0%A0%D0%90%D0%9A%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%90%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 |
| **Масса капусты жареной** | — | **100** |
| Лук репчатый | 71 | 60 |
| [Маргарин столовый](file:///D%3A%5C%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%9A%D0%92%D0%98%D0%9D%D0%90%20%D0%9E.%D0%92%5C%D0%A3%D0%A7%D0%95%D0%91%D0%9D%D0%90%D0%AF%20%D0%9F%D0%A0%D0%90%D0%9A%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%90%5C%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 11 | 11 |
| **Масса пассированного лука** | **—** | **30** |
| **Соус сметанный** | **—** | **100** |
| Сыр | 5,4 | 5 |
| Яйца | 1/8шт. | 5 |
| Маргарин на смазку | 2 | 2 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **340** |
| **Выход** | — | **300** |

Минтай разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон.Подготовленную капусту нарезают соломкой, обжаривают на жире, добавляют соль, перец и перемешивают.Лук репчатый мелко нарезают полукольцами и пассируют.На смазанную жиром порционную сковороду кладут слой жареной капусты, на ней – кусочки жареной рыбы, затем слой лука пассированного, сверху – слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, заливают сметанным соусом, смазывают яйцом, посыпают тертым сыром и запекают в течении 10 – 15 минут. Отпускают в порционной сковороде. | Внешний вид поверхности имеет румяную запеченную корочку. Вкус и в меру соленый, с выраженным ароматом специй, рыбы и жареной капусты, не допускается запах подгоревшей капусты.Цвет светло - коричневый. Консистенция мягкая, сочная.Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшая и не присохшая к посуде. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Биточки рыбные с гарниром и соусом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15. | МКО рыбыРазделка рыбы на чистое филе Нарезание на кускиЗамачивание хлебаИзмельчение на мясорубке Добавление соли, перцаПеремешиваниеВыбиваниеФормование ПанированиеЖаркаДоведение до готовностиПриготовление гарнираПриготовление соуса Отпуск | 98—10 мин 5 мин65 оС |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Треска](#Примечание_364) | 66 | 48 |
| или судак | 100 | 48 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 19 | 19 |
| [Сухари](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сухари_панировочные_замена) | 7 | 7 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **86** |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 |
| **Масса жареных изделий** | **—** | **75** |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| **Соус**  | **—** | **50** |
| **Выход: с соусом**  | — | **275** |

 |

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, биточки и пани­руют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.При отпуске к котлетам подливают сбоку соус; биточки поливают соусом, гарнируют. Гарниры — **картофель отварной**, пюре картофельное, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром.Соусы — **томатный**, сметанный, сметанный с луком. | Биточки должны сохранять свою форму, без трещин, состоять из однородной тщательно измельченной и промешенной массы.Поверхность покрыта хорошо поджаренной корочкой.Цвет на разрезе – серый; изделие сочное рыхлое. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Котлеты рыбные с капустой и морковью.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16.17. | МКО рыбыРазделка рыбы ПрипусканиеОхлаждениеНарезкаМКО и нарезка овощейПассирование лука, морковиПрипускание капустыСоединение рыбы и овощейДобавление соли, перца, сыра, майонезаПеремешиваниеФормование Укладывание на сковородуЗаливание майонезомПосыпание сыромЗапекание Отпуск | филе с кожей без костейсоломка½ нормы9200оС65 оС |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Минтай | 124 | 62 |
| **Масса припущенной рыбы** | **—** | **50** |
| Капуста белокочанная свежая | 28 | 20 |
| Морковь | 27 | 15 |
| Лук репчатый | 24 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сыр | 11 | 10 |
| Майонез | 25 | 25 |
| **Масса полуфабриката** | — | **130** |
| **Выход:**  | — | **100** |

 |

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, припускают, охлаждают, мелко нарезают. Подготовленные овощи шинкуют, лук и морковь пассеруют, капусту припускают. Подготовленные овощи и рыбу соединяют, добавляют соль, перец, половину нормы тертого сыра и майонеза, тщательно перемешивают. Из полученной массы формуют изделия продолговатой формы, укладывают на сковороду, заливают оставшимся майонезом, посыпают тертым сыром и запекают.Отпускают котлеты по 2 шт. на порцию.  | Котлеты должны сохранить свою форму, без трещин.На поверхности запеченная корочка.Цвет на разрезе – серый; изделие сочное рыхлое.Вкус – в меру соленый, с ароматом овощей, сыра. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Тефтели рыбные** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. | Приготовление котлетной рыбной массы Добавление измельченного лукаПеремешиваниеФормованиеПанирование в мукеОбжариваниеПриготовление соусаЗаливание соусомТушениеПриготовление гарнираОтпуск | 93-5 шт.10—15 мин65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Треска](#Примечание_366) | 66 | 48 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 15 | 15 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 2 | 10 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **88** |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 |
| **Масса тушеных тефтелей** | **—** | **75** |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| **Соус**  | **—** | **50** |
| **Выход** | **—** | **275** |

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымеши­вают и формуют шарики по 3—5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10—15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное. Соусы — томатный с овощами, сметанный с томатом, томатный. | Тефтели должны сохранять свою форму, без трещин, состоять из однородной тщательно измельченной и промешенной массы.Цвет на разрезе – серый; изделие сочное рыхлое.Тефтели политы соусом, в котором тушились. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Шницель рыбный натуральный**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14. | МКО рыбыРазделка рыбы на чистое филе Нарезание на куски Добавление лука, петрушкиИзмельчение на мясорубке Добавление соли, перцаПеремешиваниеВыбиваниеФормование Панирование:- льезон- сухариЖаркаДоведение до готовностиПриготовление гарнираОтпуск | Овальная форма, Т= 1см.8—10 мин5 мин.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Судак | 133 | 64 |
| или [треска](#Примечание_365) | 88 | 64 |
| или минтай | 139 | 64 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 15 | 13 |
| Петрушка ([зелень](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Зелень_замена)) | 3 | 2 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 6 | 6 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/13шт. | 3 |
| [Сухари](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сухари_панировочные_замена) | 9 | 9 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **94** |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 8 | 8 |
| **Масса жареного шницеля** | **—** | **75** |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| **Выход**  | **—** | **290** |

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шницель поливают жиром и гарнируют.Гарниры — картофель отварной, картофель жареный; овощи, припущенные с жиром. | Шницель должен сохранять свою форму, без трещин, состоять из однородной тщательно измельченной и промешенной массы.Поверхность покрыта хорошо поджаренной корочкой.Цвет на разрезе – серый; изделие сочное рыхлое.Вкус - в меру соленый, с ароматом лука. Гарнир уложен рядом, шницель поливают жиром. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Тельное из рыбы**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Приготовление котлетной рыбной массыПриготовление фарша:- пассирование лука,- варка и нарезка яиц,- отваривание грибов,- добавление сухарей и специй,- перемешиваниеФормованиеПанирование:- льезон, - сухариЖарка во фритюреДоведение до готовностиПриготовление гарнираПриготовление соусаОтпуск | полукольцамелкий кубикполумесяц93- 4 мин.4 - 5 мин65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Треска | 66 | 48 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 19 | 19 |
| **Масса рыбная котлетная** | — | **80** |
| **Фарш:** |  |  |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 12 | 10 |
| Кулинарный жир | 6 | 6 |
| Грибы белые свежие | 14 | 11/8 |
| Яйца  | 1/8шт. | 5 |
| Сухари | 1 | 1 |
| **Масса фарша** | — | **21** |
| Яйца | 1/8шт. | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **109** |
| [Кулинарный](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) жир | 10 | 10 |
| **Масса готового тельного** | **—** | **90** |
| **Гарнир**  | **—** | **150** |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| **Соус**  | **—** | **50** |
| **Выход** | **—** | **295** |

Рыбную котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Обжаривают во фритюре 3- 4 минуту до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг, чтобы стек жир. Тельное укладывают на сковороду, ставят в жарочный шкаф, и выдерживают там 4- 5 минут до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков. Гарниры – картофель жареный, **сложные гарниры**.Соус – **томатный,** томатный с овощами. | Форма полумесяца, хорошо сохранена, равномерная корочка без трещин. Цвет – золотистый.Консистенция - мягкая, корочка хрустящая.Вкус и запах - вкус присущий данному виду рыбы, аромат жареных грибов и лука. |