|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  Посыпание солью, перцем  МКО, варка и нарезка картофеля  Приготовление соуса белого  Формирование блюда:  - укладывание рыбы,  - укладывание картофеля,  - заливание соусом,  - посыпание сухарями или сыром,  - сбрызгивание жиром  Запекание  Отпуск | Ломтики,  т = 2мм.  30 мин.  200 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Т[реска](#Примечание_354_1) | 120 | 91 | | или судак | 178 | 91 | | **Масса готовой рыбы** | **—** | **75** | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 206 | [206/150](#Примечание_354_2) | | **Соус** [**№ 854**](#N854_Фарш_творожный) | **—** | **100** | | Сыр | 4,3 | 4 | | или [сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 3 | 3 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  Посыпание солью, перцем  Панирование в муке  Жарка  МКО и нарезка картофеля  Жарка из вареного картофеля  МКО и нарезка лука репчатого  Пассирование лука  Формирование блюда:  - укладывание рыбы,  - обкладывание картофелем,  - укладывание пассированного лука на рыбу,  - заливание смесью яиц с мукой  Запекание  Отпуск | кружочки  соломка  250 оС,  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Треска](#Примечание_355) | 117 | 89 | | или судак | 169 | 86 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 | | **Масса рыбы жареной** | **—** | **75** | | Мука пшеничная | 3 | 3 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4шт. | 10 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 100 | 84 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  Припускание рыбы  МКО и нарезка лука  Пассирование лука  Приготовление соуса молочного  Добавление лука в соус  Кипячение соуса  МКО и нарезка картофеля  Приготовление гарнира  Формирование блюда:  - укладывание гарнира,  - укладывание рыбы,  - заливание соусом,  - посыпание сыром,  - сбрызгивание жиром  Запекание  Отпуск | соломка  3—5 мин  Средние кубики,  1-1,5 см.  250 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Треска | 96 | 73 | | или судак | 143 | 73 | | или минтай | 148 | 74 | | **Масса рыбы припущенной** | **—** | **60** | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  Нарезка на кусочки  Нарезка соленых огурцов  Припускание рыбы и огурцов  МКО и нарезка лука  Пассирование лука и томатного пюре  Соединение рыбы, огурцов, каперсов, пассированного томата, лука и специй  Варка  Тушение капусты  Формирование блюда:  - укладывание тушеной капусты,  - укладывание рыбы с гарниром и соусом,  - укладывание тушеной капусты,  - посыпание сухарями или сыром,  - сбрызгивание жиром  Запекание  Украшение  Отпуск | М =25 -30 гр.  Ломтики,  т = 2мм.  соломка  8-10 мин.  250 оС,  10 -15 мин.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Минтай | 186 | 93 | | **Масса припущенной рыбы** | **—** | **75** | | **Капуста тушеная** [**№ 537**](#N537_Капуста_тушеная) | **—** | **150** | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 40 | [24/20](#Примечание_357_2) | | Каперсы | 20 | 10 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 8 | 8 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 7 | [6/3](#Примечание_357_3) | | Сыр | 2,2 | 2 | | или [сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 2 | 2 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 8 | 8 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **274** | | **Масса готовой солянки** | **—** | **245** | | Плоды маринованные | 36 | 20 | | [Маслины](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка на филе без кожи без костей  Нарезка на порционные куски  Посыпание солью, перцем  Панирование в муке  Жарка  МКО и нарезка капусты и лука  Обжаривание капусты  Пассирование лука  Приготовление сметанного соуса  Формирование блюда:  - укладывание жареной капусты,  - укладывание рыбы,  - укладывание лука,  - укладывание капусты,  - заливание соусом,  - смазывание яйцом,  - посыпание сыром.  Запекание  Отпуск | 45—60 мин  соломка  15-20 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:\МОСКВИНА%20О.В\УЧЕБНАЯ%20ПРАКТИКА\НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 7 | 7 | | **Масса капусты жареной** | — | **100** | | Лук репчатый | 71 | 60 | | [Маргарин столовый](file:///D:\МОСКВИНА%20О.В\УЧЕБНАЯ%20ПРАКТИКА\НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка рыбы на чистое филе  Нарезание на куски  Замачивание хлеба  Измельчение на мясорубке  Добавление соли, перца  Перемешивание  Выбивание  Формование  Панирование  Жарка  Доведение до готовности  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | 9  8—10 мин  5 мин  65 оС | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Треска](#Примечание_364) | 66 | 48 | | или судак | 100 | 48 | | Хлеб пшеничный | 14 | 14 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 19 | 19 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 7 | 7 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **86** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка рыбы  Припускание  Охлаждение  Нарезка  МКО и нарезка овощей  Пассирование лука, моркови  Припускание капусты  Соединение рыбы и овощей  Добавление соли, перца, сыра, майонеза  Перемешивание  Формование  Укладывание на сковороду  Заливание майонезом  Посыпание сыром  Запекание  Отпуск | филе с кожей без костей  соломка  ½ нормы  9  200оС  65 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 лука  Перемешивание  Формование  Панирование в муке  Обжаривание  Приготовление соуса  Заливание соусом  Тушение  Приготовление гарнира  Отпуск | 9  3-5 шт.  10—15 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Треска](#Примечание_366) | 66 | 48 | | Хлеб пшеничный | 10 | 10 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 15 | 15 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 2 | 10 | | Мука пшеничная | 6 | 6 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **88** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 рыбы  Разделка рыбы на чистое филе  Нарезание на куски  Добавление лука, петрушки  Измельчение на мясорубке  Добавление соли, перца  Перемешивание  Выбивание  Формование  Панирование:  - льезон  - сухари  Жарка  Доведение до готовности  Приготовление гарнира  Отпуск | Овальная форма,  Т= 1см.  8—10 мин  5 мин.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Судак | 133 | 64 | | или [треска](#Примечание_365) | 88 | 64 | | или минтай | 139 | 64 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 15 | 13 | | Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 3 | 2 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 6 | 6 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/13шт. | 3 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 9 | 9 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **94** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 массы  Приготовление фарша:  - пассирование лука,  - варка и нарезка яиц,  - отваривание грибов,  - добавление сухарей и специй,  - перемешивание  Формование  Панирование:  - льезон,  - сухари  Жарка во фритюре  Доведение до готовности  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | полукольца  мелкий кубик  полумесяц  9  3- 4 мин.  4 - 5 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Треска | 66 | 48 | | Хлеб пшеничный | 14 | 14 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 19 | 19 | | **Масса рыбная котлетная** | — | **80** | | **Фарш:** |  |  | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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. |