

МБДОУ "Детский сад № 47"

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий/

Белоцерковская С. В.

дети 3-7 лет

Технологическая карта № 107

Наименование изделия: Зразы или рулет из рыбы (горбуша)

Номер рецептуры: 1

Сборник технических нормативов для питания детей в

Наименование сборника дошкольных организациях, методические рекомендации и

рецептур: технические документы Д. В. Гращенко, Л. И. Николаева -

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горбуша	96	52,56
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко сухое	2	2
Лук репчатый	17,6	15,2
Масло сливочное	3	3
Яйцо	4	4
Масло подсолнечное	1,6	1,6
масса полуфабриката	0	92
Выход:		80

химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,76	7,80	7,46	149,61	2,128

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают. Репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла. Яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке). Подготовленные лук и яйца соединяют с рыбным фаршем и еще раз всё перемешивают. При формировании зраз котлетную массу, порционируют, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу, либо в пароконвектомате при температуре 220-230°C, 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формируют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш (пассерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу, либо в пароконвектомате (режим: конвекция+пар) при температуре 220-230°C 25-30 мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин и нарезают на порции. Внешний вид - форма зраз - овально - приплюснутая, порция рулета - круглая.

Цвет - котлетной массы - серый, на разрезе - характерный для продуктов фарша.

Консистенция - рыхлая, сочная.

Запах - свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего.

Вкус - характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

Вид обработки: Запеченье

Температура подачи: +65° С

Зав производством МБДОУ "Детский сад №47"

С. Н. Михеева