



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ РЫБНОЕ.**

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба минтай	115	80
Масло сливочное	2	2
Яйцо	20	20
Хлеб пшеничный	10	10
Вода	10	10
<i>Масса полуфабриката</i>		122
<i>Масло растительное</i>	2	2
Выход		104

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
12,81	6,41	3,29	122	0,06	0,26	34	0,64	39	163,8	20,6	0,64

Технология приготовления:

Рыбу оттаять и промыть под проточной водой в специально отведенном для этого месте в рыбном или мясном цехе. Очистить рыбу от костей и кожи подготовив рыбное филе.

Из подготовленного филе приготовить рыбный фарш: рыбу пропустить через мясорубку дважды, добавить подготовленные в соответствии с СанПиНами яйца.

(Яйца куриные промывают в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Вначале добавляют желтки яиц, тщательно вымешивают фарш, выбивают его, вводят взбитые яичные белки, сливочное масло, затем добавляют вымоченный в воде, слегка отжатый хлеб и все перемешивают до получения однородной массы.

Рыбную массу выкладывают на смазанный растительным маслом противень толщиной не более 3-4 см и выпекают до готовности в духовом шкафу 30 минут, предварительно разогретом до температуры 230-280С до образования на поверхности румяной корочки. Суфле охлаждают (65С), нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы чистым промаркированным ножом.

Внешний вид: порционные кусочки, форма сохранена, поверхность без трещин и подгорелых мест.

Консистенция : однородная, нежная, мягкая.

Вкус : в меру соленый, с привкусом продуктов, входящих в блюдо.

Запах : свойственный входящим в блюдо продуктам.