

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта: №35

Наименование изделия: : **Рыба запеченная**

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак	86	86
Или хек тихоокеанский	86	86
Или треска, минтай	86	86
Выход: 90 г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
12,7	3,63	2,57	94	0,3

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают на порционные куски, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. И запекают в жарочном шкафу.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы- на разрезе-серый

Вкус: запеченной рыбы

Запах: запеченной рыбы