«Утверждаю

Директор закусочной \_\_\_\_

Руководитель предприятия

Ф.И.О.

Краснов В.П

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1  
Наименование блюда : СОМ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ, р. № 494/II****Область применения: Молодежное кафе «Полянка»**

Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

**Перечень сырья: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, соль, перец**

**Требования к качеству сырья:** *продовольственное сырье, используемое для приготовления блюда соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 п | | Норма закладки (нетто), кг | |
| Брутто (г) | Нетто (г) | На 10 п | На 20 п |
| Сом | 211,0 | 95,0 | 0,95 | 1,80 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,06 | 0,12 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 0,06 | 0,12 |
| Сухари | 15 | 15 | 0,15 | 0,15 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 0,10 | 0,10 |
| Масса рыбы жареной |  | **100** | - | - |
| Гарнир № 695,686 |  | 150 | - | - |
| Маргарин столовый |  | 7 | - | - |
| Выход | - | **257** | - | - |

**Технология приготовления**

|  |
| --- |
| Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей. Подготовленные куски посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. |

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

|  |
| --- |
| Подают жареную рыбу одним порционным куском без кожи и костей на порционной тарелке, подогретой до 40°С. Рядом выкладывают гарнир. Рыбу поливают растоплены маргарином, украшают зеленью. Температура подачи блюда – 65-75°С. |

Оборотная сторона

*Органолептические показатели*

Внешний вид: рыба сохранила свою форму, рядом выложен гарнир. Рыбу поливают растоплены маргарином, украшают зеленью.

Цвет: поверхность рыбы покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло – коричневого цвета.

Консистенция:: мягкая, сочная, мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое.

Вкус: специфический, в меру соленый без постороннего привкуса.

Запах: соответствует запаху жареной рыбы и жира.

**Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.