**Технологическая карта МКОУ «Китуринская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ОТВАРНАЯ (СКУМБРИЯ)**

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2005 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на рыбу отварную   вырабатываемую и реализуемую  в МКОУ «Китуринская СОШ».

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Рыба (скумбрия) | 80,0 | 80,0 |
| Вода | 100,0 | 100,0 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Масло растительное | 7,0 | 7,0 |
| Выход | 200,0 |

 **Технологический процесс**

Рыбу, разделанную на филе, нарезают порционными

кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три

надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их

укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой,

уровень, которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до

готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин,

считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем

бульоне не более 30-40 мин. При отпуске рыбу кладут на тарелку, гарнируют,

 Гарнир – гречка отварная

**Требования к качеству**

***Внешний вид:*** целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом ***Консистенция:*** мягкая,

**Цвет** рыбы на разрезе - белый или светло-серый,

Вкус рыбы в сочетании маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.