**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

Наименование блюда: **Рулетики из рыбы по-фински**

Общее описание:

Место и сроки хранения: Подача:

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор дивизиона

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес бруто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на****100****шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| [КЕТА ТИХООКЕАНСКАЯ](https://dikoed.ru/catalog/p/14253-keta_svezhemorozhennaya_/%22%20%5Co%20%22%D0%9A%D0%B5%D1%82%D0%B0%20%D1%82%D0%B8%D1%85%D0%BE%D0%BE%D0%BA%D0%B5%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D1%81/%D0%BC%20%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%81%20%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9) (филе) | 90,22 | 83 |  |  | Перец сладкий промыть, прорезать мякоть вокруг стебля и удалить его вместе с семенами, промыть еще раз. Нарезать тонкой соломкой.Зелень перебрать и промыть в проточной воде, порубить.Рыбу разделать на филе без кожи и костей. Нарезать на порционные куски (2 куска на порцию) посыпать солью, перцем. На подготовленное филе уложить перец и рубленую зелень, свернуть рулетиком и сколоть шпажкой, уложить в посуду, залить горячей водой (уровень воды на 3-5 см выше рыбы). После закипания удалить пену и варить до готовности при Т=85- 90(С в течении 5-7 мин. Для улучшения вкуса добавить соль, подготовленные стебли и корень петрушки, морковь и лук, в конце добавить перец горошек и лавровый лист. С готовых рулетиков вынуть шпажки. Полить сливочным соусом и довести до готовности в жарочном шкафу.При отпуске посыпать рубленой зеленью. Требования к качеству:Консистенция – рулетики сочные, с сохранившейся после тепловой обработки формой, не деформированы.Вкус и запах: - умеренно соленый, соответствуют виду рыбы, из которой приготовлено блюдо. |
| Зелень | 3 | 2 |  |  |
| Перец болгарский | 26,6 | 20 |  |  |
| Соль | 2 | 2 |  |  |
| Перец черный молотый | 0,02 | 0,02 |  |  |
| **Масса п/ф.:** |  | **105** | **85** |  |
| **Для припускания:** |  |  |  |  |
| Морковь | 3 | 2 |  |  |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 |  |  |
| Зелень (корень, стебли) | 1,5 | 1 |  |  |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Перец горошек | 0,01 | 0,01 |  |  |
| **При отпуске:** |  |  |  |  |
| Зелень | 3 | 2 |  |  |
| Соус сливочный | 55 | 55 |  |  |
| **Выход готового блюда:** |  |  | **85/50/2** |  |
|  |

Директор Шеф-повар Технолог