



Мастер региональной кухни России

гастрономические традиции

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ «СТС»

Раздобреев Д.В.



М.П.

Наименование образовательной организации: ГБПОУ «Сахалинский техникум сервиса»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) «Котлета Дальневосточная»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Кета или горбуша	90		<p>Технологический процесс изготовления</p> <p>Горбушу или кету подвергают механической кулинарной обработки. Разделяют на чистое филе. Готовое филе нарезаю на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, предварительно зачищенного от корок, репчатым луком, добавляют соль, перец. Массу тщательно перемешивают и выбивают. Сливочное масло нарезают на брусочки, обваливают в муке, скатывают заготовку овальной формы и кладут в шкаф шоковой заморозки для замораживания. Котлетную массу порционируют, на середину кладут замороженное сливочное масло. Формуют изделие овальной формы, льезонят. панируют в сухарях и жарят во фритюре. Доводят до готовности в жарочном шкафу.</p>	<p>Требования к качеству:</p> <p>Изделие овальной формы, с хорошо прожаренной равномерной корочкой. Цвет готового изделия при разрезе от белого до серого. Гарнир укладывают рядом. Не должно быть посторонних запахов, вкуса и запаха кислого хлеба. Изделия должны быть сочные и рыхлые</p>
Хлеб белый	10			
Молоко	15		<p>Оформление и подача блюда (изделия)</p> <p>При отпуске поливают сливочным маслом, на гарнир подают отварной рис или картофельное пюре, картофель</p>	<p>Условия и сроки реализации:</p>
Лук репчатый	12			
Черный молотый перец	1			
Чеснок	1			
Масло сливочное	15			
Мука в/с пшен.	5			
Яйцо	10			

Сухари панировочные	20		отварной. На декор можно подать зелень, помидоры черри, ломтик лимона, лук зеленый .	Готовят по заказу.
Масло растительное для жарки	100			
Масса полуфабриката		173		
Масло сливочное на полив	10			
Гарнир		150		
Лук зеленый	4			
Выход	140/150/4			

Калькулятор, технолог: Шульгина Т.А.



История блюда в регионе

Рыбные котлеты - это блюдо, которое широко применяется в мировой кулинарии. Они представляют собой мясные шарики, приготовленные из рыбы, которые обычно жарятся или запекаются.

Рыбные котлеты - это полезная альтернатива мясу, так как рыба содержит много белка, омега-3 жирных кислот и других питательных веществ.

Точное происхождение рыбных котлет сложно определить, так как их рецепты нашли отражение в различных кулинарных традициях многих культур.

Самые ранние упоминания о рыбных котлетах можно найти в кулинарных книгах Древнего Рима и Древней Греции.

В течение веков разные культуры, такие как французы, итальянцы, японцы и скандинавы, разработали свои собственные методы приготовления рыбных котлет.

В Европе рыбные котлеты стали популярными в XIX веке, в то время как в Японии они известны под названием "караси" и уже с тысячелетий являются неотъемлемой частью традиционной японской кухни.

Сахалин считается одним из крупных рыбопромышленных районов нашей страны. Основными видами рыб являются камбала и горбуша, сельдь и сайра, кета, минтай, треска и многие другие.

Корюшка и ее разновидность мойва также имеют большое значение, еще есть бычки и красноперка. В Сахалинских водах летом обитает большое количество рыб, которые приспособлены жить в тепле.

К ним относятся: скумбрия, сардина и кальмары. Любители и знатоки рыбного мира знают одну неоспоримую истину. Она заключается в том, что неотделимы слова — Сахалин, красная рыба.

Семейство красных рыб Сахалина представляют пресноводные и анадромные рыбы: семга, горбуша и кета, которые всем хорошо известны. Богатства Сахалина рыбой дало толчок к разработке разнообразных блюд из рыбы.

Рыбные котлеты - это вкусное и полезное блюдо, которое появилось в различных кулинарных традициях. Благодаря разнообразию рецептов и методов приготовления, каждый может

наслаждаться этим блюдом в соответствии с предпочтениями и вкусовыми пристрастиями. Следуя приведенным выше советам и секретам, вы сможете приготовить идеальные рыбные котлеты,

которые поразят ваших гостей вкусом и текстурой. Вперед, исследуйте мир рыбных котлет и наслаждайтесь их изысканным вкусом!