



**GoodCity**






**Наименование образовательной организации:  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Донецкий колледж пищевых технологий и торговли»  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Наименование блюда: Рыба по-донецки**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Технологический процесс изготовления (изделия), условия и сроки реализации
Судак или пилентас	345	152	<b>Технологический процесс изготовления</b> Подготовленный полуфабрикат рыбы с кожей без костей солят, перчат, посыпают сушеными травами, сбрызгивают лимонным соком, и маринуют 15-20 мин. Запеченную свежую натирают на крупной терке, солят поливают небольшим количеством лимонного сока, добавляют щепотку сахара. Запеченную морковку натирают также на крупной терке, солят, добавляют немного лимонного сока. Лук репчатый нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле.
Свекла	288	152	
Морковь	100	80**	
Лук репчатый	24	20	
Сыр твердый	80	70	
Сметана 20%	80	80	
Сливочное масло	20	20	
Растительное масло	10	10	
Лимон	160	67	

Зелень петрушки	10	7	<p><b>Оформление и подача блюда</b></p> <p>Рыбу кладут на смазанную сливочным маслом порционную сковороду кожей вниз.  На рыбу выкладывают слоями свеклу, морковь, лук, смазывают сметаной смешанной с мелко рубленной зеленью петрушки и посыпают тертым сыром.  Запекают при температуре 180°C в течение 25-30 минут.</p> <p>Лимон для декора нарезают дольками, удаляют семена.  Готовое блюдо подают в порционной сковороде или на мелкой столовой тарелке. Украшают веточкой розмарина и лимоном.</p>
Базиллик сушеный	1	1	
Розмарин сушеный	1	1	
Перец белый молотый	1	1	
Соль	3	3	
Сахар	1	1	
<b>Для декора:</b>			
Лимон	25	20	
Розмарин свежий	3	3	
* масса запеченной моркови ** масса запеченной свеклы			
<b>Выход</b>		315	

Составил:

Преподаватель-куратор: Кривошеева Татьяна Анатольевна   
Куратор: Киркова Марина Юрьевна   
Бренд-шеф сети «GoodCity»: Цымбрила Антон Васильевич 

**История блюда:**

Локальная кухня на Донбассе - многогранная, разноликая. Она впитала в себя по крупице блюд и рецептов от всех тех народов, что жили и продолжают жить на этой земле. А это и армяне, и другие многочисленные народы Кавказа, и украинцы, а также греки, турки, ну и, конечно же - казаки. Благодаря удачному климатическому и географическому расположению, поселениям на Донбассе удавалось получать неплохие урожаи зерновых и овощей, собирать фрукты и ягоды, держать домашнюю птицу и скот и, конечно, ловить в щедрых водах речную и морскую рыбу.

Поселения, жившие вблизи рек и Азовского моря, составили многочисленные рецепты блюд из рыбы - «уха по-донецки», «рыба по-донецки», «сиченики рыбные кальмиусские», «суп из осетрины по-донбасски».

При приготовлении блюд применялись практически все виды тепловой обработки. Но, чаще всего, блюда подвергались тушению и запеканию, так как готовились в русской печи.

Одним из таких блюд является рыба по-донецки. Яркое, сочное блюдо, в котором использованы, казалось бы, несочетаемые продукты – рыба и свекла. Многослойность добавляет блюду не только объем, но и демонстрирует всю палитру красок – желтый сыр, белая сметана, темно красная свекла, оранжевая морковь. Во время многочисленных постов сметану в рецептуре заменили рыбным бульоном, заваренным мукой (прототип современного белого рыбного соуса).

Несмотря на свою довольно долгую историю, блюдо «Рыба по-донецки» до сих пор пользуется спросом, как в домашней кухне, так на предприятиях общественного питания региона.

**Региональный продукт(ы):** судак, свекла, морковь, лук, растительное масло.

**Время приготовления:** подготовка полуфабрикатов 1,5 часа, приготовление блюда 50 минут.

**Используемые оборудование, инвентарь, посуда:**

Плита электрическая, пароконвектомат, моечная ванна, доски разделочные (синяя, зеленая, белая, коричневая), весы, ножи поварской тройки, сребок для очистки рыбы, пиллер, терка, сковорода, лопатка силиконовая 2 шт, гасстроемкость 2 шт, миски из нержавеющей стали 0,5л -5 шт, сквизер, кисточка силиконовая, ложка столовая – 2шт, порционная сковорода, закусочная или мелкая столовая тарелка (в зависимости от подачи).