

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ

	1 порц.		2порц.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рыба	120	48	240	96
Хлеб пшеничный	14	14	28	28
Вода	19	19	38	38
Масса котлетная	-	80	-	160
Фарш:				
Лук репчатый	17	14/7	34	28/14 ⁽²⁾
Кулинарный жир	3	3	6	6
Шампиньоны	14	11/7	28	22/14 ⁽³⁾
Яйца	1/8шт.	5	1/4шт	10
Сухари	1	1	2	2
Масса фарша	-	21	-	42
Яйца	1/8шт.	5	1/4шт	10
Сухари	5	5	10	10
Масса п/ф	-	109	-	218
Выход:	-	109	-	218

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, кладут соль, перец черный тщательно перемешивают. Разделяют тельное при помощи смоченного полотенца. Котлетной массе придают форму лепешки толщиной 1 см. на середину лепешки укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Приготовление фарша : отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассируют, соединяют с грибами, добавляют вареные яйца, соль, перец и перемешивают.

- (2) масса лука пассированного

-(3) масса вареных грибов.