

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Биточки рыбные

	1 порц.		2 порц.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рыба	100	48	200	96
Хлеб пшеничный	14	14	28	28
Вода	19	19	38	38
Сухари	7	7	14	14
Масса полуфабриката	-	86	-	172
<hr/>				
Выход :	-	86	-	172

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, кладут соль, перец черный тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной формуют биточки, панируют в сухарях.