

## Хлібець рибний

Алергени	Назва Продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Хек тихоокеанський (випотрошений без голови)	53	53	79	40	40	60	6,64	6,64	9,96	0,88	0,88	1,32	0	0	0	34,40	34,40	51,60
Г	Хліб пшеничний подовий	6	6	9	6	6	9	0,52	0,52	0,78	0,09	0,09	0,14	2,40	2,40	3,60	12,54	12,54	18,81
М П Л	Молоко 2,5%	10	10	14	10	10	14	0,28	0,28	0,39	0,25	0,25	0,35	0,47	0,47	0,66	5,20	5,20	7,28
Я	Яйце куряче	1/9	1/9	1/6	4,44	4,44	6,67	0,56	0,56	0,85	0,51	0,51	0,77	0,03	0,03	0,05	6,97	6,97	10,47
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0	0	0	2,00	2,00	2,50	0	0	0	17,98	17,98	22,48
	<b>Вихід страви</b>	—	—	—	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>7,95</b>	<b>7,95</b>	<b>11,89</b>	<b>3,32</b>	<b>3,32</b>	<b>4,21</b>	<b>3,50</b>	<b>3,50</b>	<b>5,21</b>	<b>75,78</b>	<b>75,78</b>	<b>106,42</b>

### Технологія приготування

Філе риби без шкіри та кісток нарізають на шматки і разом із замоченим в молоці хлібом пшеничним, пропускають через м'ясорубку, додають сіль і ретельно все вимішують та вибивають. у підготовлену рибну котлетну масу вводять яєчні жовтки і всю масу ретельно вибивають. Потім при обережному розмішуванні вводять збиті яєчні білки. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5—3 см і запікають у духовій шафі за температури +200...+220 °С (15—20 хв), після утворення скоринки температуру зменшують до +180 °С та продовжують запікати страву до готовності (20—25 хв). Після охолодження до +70 °С страву нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі +60...+65 °С разом з гарніром.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** хлібці нарізані порційними шматками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

**Колір:** від білого до світло-сірого, на поверхні рум'яний.

**Смак і запах:** характерний виробу з рибної котлетної маси.

**Консистенція:** однорідна, соковита.

