

## Рибна паличка з яйцем

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			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)
	Риба морожена 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
	Цибуля ріпчаста	6	6	8,5	5	5	7	0,07	0,07	0,10	0	0	0	0,49	0,49	0,69	2,05	2,05	2,87
Я	Яйце куряче	1/9	1/9	1/6	4,44	4,44	6,66	0,56	0,56	0,85	0,51	0,51	0,77	0,03	0,03	0,05	6,97	6,97	10,46
	<b>Маса рибного фаршу</b>	–	–	–	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>73</b>												
Я	Яйце куряче	1/4	1/4	1/3	10	10	13,33	1,27	1,27	1,69	1,15	1,15	1,53	0,07	0,07	0,09	15,70	15,70	20,93
Г	Сухарі панірувальні	6	6	8,5	6	6	8,5	0,65	0,65	0,93	0,09	0,09	0,13	4,18	4,18	5,92	20,46	20,46	28,99
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Маса напівфабрикату</b>	–	–	–	<b>65</b>	<b>65</b>	<b>96,5</b>												
	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>46</b>	<b>46</b>	<b>69</b>	<b>9,20</b>	<b>9,20</b>	<b>13,52</b>	<b>4,63</b>	<b>4,63</b>	<b>6,24</b>	<b>4,77</b>	<b>4,77</b>	<b>6,74</b>	<b>97,56</b>	<b>97,56</b>	<b>137,31</b>

### Технологія приготування

Попередньо підготовлене філе риби та цибулю пропускають через м'ясорубку, додають підготовлені (збиті) яйця курячі, сіль та ретельно перемішують.

Із підготовленої маси формують коржик, кладуть в середину начинку з яєць і формують палички. Панірують палички у сухарях, надавши їм продовгуватої форми, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум'яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до +150...+160 °С. Обсмажені палички викладають на деко та доводять до готовності в духовій шафі за температури +200...+250 °С (13—15 хв).

*Начинка:* оброблені яйця відварюють, чистять і нарізають кубиками.

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



### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** вироби у формі паличок, які зберегли форму або частково деформовані.

**Колір:** скоринки — від золотавого до світло-коричневого, на розрізі — світло-сірий з жовтуватим фаршем від яєць з цибулею.

**Смак і запах:** смаженої риби з присмаком фаршу з яєць та цибулі.

**Консистенція:** соковита, рихла.