

Спосіб виробництва котлет рибних включає приготування рибної котлетної маси з використанням філе риби, солі та перцю чорного, котлети формують з використанням панірувальних сухарів, проводять теплову обробку. На етапі приготування рибної котлетної маси як рибу використовують товстолобик та додатково вносять клітковину гарбуза, молоко сухе, яйця перепелині, корінь петрушки, цибулю, оливкову олію, перець білий, перець зелений, перець рожевий, борошно з амаранту, яке попередньо гідратують у питній воді за температури 20°C, а як сіль використовують сіль морську.