

Спосіб виробництва котлет рибних, що включає приготування рибної котлетної маси з використанням філе риби, солі та перцю чорного, котлети формують з використанням панірувальних сухарів, проводять теплову обробку, який **відрізняється** тим, що 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 °С, а як сіль використовують сіль морську, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

товстолобик	66,986-76,994
борошно з амаранту	1,0-2,0
питна вода для гідратації	3,0-4,0
борошна з амаранту	1,5-2,5
клітковина гарбуза	2,5-3,5
корінь петрушки	1,5-2,5
цибуля	4,0-6,0
молоко сухе	4,0-6,0
яйця перепелині	1,0
сіль морська	1,5-2,5
оливкова олія	0,002-0,004
перець чорний	0,001-0,003
перець зелений	0,001-0,003
перець рожевий	0,002-0,004
перець білий	3,0.
панірувальні сухарі	