

Технологічна картка
Паштет з печінки.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания, 1982

Назва продуктів	на 1 порцію		на 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка яловича	106	88/60	424	352/240
або печінка свиняча	100	88/60	400	352/240
Шпик	16	15	64	60
Масло вершкове	10	10	40	40
Цибуля ріпчаста	12	10/58	48	40/20
Морква	9	7/5 ¹	36	28/20
Яйця	1/10 шт4	2/5 шт	16	
Молоко або бульйон	5	5	20	20
Вихід:		100		400

¹ В графі нетто в чисельнику вказана маса продуктів нетто, в знаменнику—маса готового продукту.

Технологія приготування

Нарізану цибулю, моркву підсмажують зі шпиком до напівготовності, додають нарізану печінку, спеції, все смажать, трохи охолоджують, а потім пропускають через м'ясорубку з дрібними ґратками, додають дві третини розм'якшеного вершкового масла, молоко або бульйон та ретельно вимішують. Формують у вигляді батону та оформляють вершковим маслом та посіченими яйцями. Замість масла вершкового для паштету можна використовувати жир курей, качок або гусей.

Правила відпуску

Відпускають на закусочній тарілці або блюді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: паштет сформований у вигляді батона, оформлений маслом і січеним яйцем.

Смак: в міру солоний, з присмаком печінки.

Запах: з ароматом овочів.

Колір: коричневий

Консистенція: однорідна, без грудочок .

