



Оладьи из печени

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	брутто	нетто
Печень говяжья	84.0	70.0
Хлеб пшеничный	10.0	10.0
Масло сливочное	2.0	2.2
Масса полуфабриката		80.0
Масло растительное	8.0	8.0
Выход готовой продукции	70.0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перемешивают и разделяют в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. Жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-1600С, до образования корочки с обеих сторон, а затем, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-2800С в течение 5-7 минут.