

Технологическая карта № ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепттура

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 подсолнечное рафинированное	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. кладут в гастроемкости смазанные маслом, и доводят до готовности в пароконвектомате «Абат» при температуре 160 С 20 минут. Режим – «конвекция +пар», влажность 80%.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200 С в течение 10 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек;

цвет – коричневый;

вкус, запах – характерный для изделий из жареной печени;

консистенция – однородная, мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле-в оды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи из печени	11,86	11,16	0,70	10,85	3,73	7,12	4,34	691,04	165,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар оти н	В ₁	В ₂	РР	С
оладьи из печени	180,53	7,78	13,84	199,13	4,3 8	3,45	0,57	0,16	1,23	5,17	9,24

Инженер-технолог

А.Н.Иванова