УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 406**

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порцию, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто |  |  |
| Печень говяжья | 170 | 137,8 | 17,0 | 13,78 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| ВЫХОД | - | 100 | - | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 13,3 | 7,7 | 5,5 | 144,0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С(мг) |
| 31,5 | 17,78 | 0,52 | 13,3 |

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают, и запекают в духовом шкафу до готовности.  
Блюдо реализуют при температуре65 0С.  
Органолептические показатели качества:  
Внешний вид: порционный кусок печени.  
Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.  
Цвет: поверхности золотистый.  
Вкус: в меру соленый .  
Запах: печени с ароматом лука.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 406**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порцию, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печень говяжья | 187,0 | 151,6 | 18,70 | 15,16 |
| Масло растительное | 6,6 | 6,6 | 0,66 | 0,66 |
| Мука пшеничная | 6,6 | 6,6 | 0,66 | 0,66 |
| ВЫХОД | - | 110 | - | 11,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 14,85 | 10,12 | 9,46 | 174,9 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С(мг) |
|  |  |  |  |

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают, и запекают в духовом шкафу до готовности.

Блюдо реализуют при температуре65 0С.

Органолептические показатели качества:  
Внешний вид: порционный кусок печени.  
Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.  
Цвет: поверхности золотистый.  
Вкус: в меру соленый .  
Запах: печени с ароматом лука.