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 № 581**

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печень говяжья | 153 | 124 | 15,3 | 12,4 |
| Масло растительное | 5,4 | 5,4 | 0,54 | 0,54 |
| Мука пшеничная | 5,4 | 5,4 | 0,54 | 0,54 |
| ВЫХОД | - | 90 | - | 9,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 21,6 | 22,23 | 13,77 | 143,1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 27 | 15,3 | 0,45 | 0 |

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

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

Требования к оформлению, реализации и хранению.

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

Показатели качества и безопасности

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.