

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЕРДЦЕ В СОУСЕ

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 408**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сердце	127,6	109,6
2	Морковь	6	4
3	Лук репчатый	5	4
4	Масса готового сердца	-	45
5	Соус сметанный	65	
6	Мука	1,6	1,6
7	Вода	71,5	71,5
8	Сметана	25	25
<b>Выход</b>		<b>140</b>	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	34,02
Жиры(г)	18,76
Углеводы(г)	5,74
Ккал	327,6

**Технология приготовления:** сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареные (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

**Температура подачи:** 60-65<sup>0</sup>С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид: отварное сердце нарезано кусками (20-30 г) в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-серый. Вкус тушеного сердца, умеренно соленый. Запах тушеного сердца, с ароматом кореньев и чеснока.