УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 261

Печень, тушенная в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень, тушенная в соусе», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Печень, тушенная в соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| --- | --- | --- |
| брутто | нетто |
| Печень говяжья | 86 | 71 |
| или свиная | 81 | 71 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** |  | 74 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масса тушеной печени |  | 50 |
| Соус № 332 |  | 50 |
| **ВЫХОД блюда с соусом** | **-** | **100** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью. Панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 минут.

Блюдо подают с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, сбоку гарнир.

Консистенция: печени - мягкая, сочная соуса - однородная.

Цвет: поверхности – темно-коричневый, на разрезе - коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Печень, тушенная в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 2,7 | 8,8 | 3,8 | 159 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,2 | 1,4 | 28,9 | 5541 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 25,6 | 223,3 | 14,8 | 4,7 | 0,00 | 0,00 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_