|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУБПРОДУКТЫ (СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ) ПО-СТРОГАНОВСКИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **17** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | | | | | | | | | | | | 98,0 | | 83,3 | | 9,8 | 8,33 | | |
| ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ | | | | | | | | | | | | 100,4 | | 83,3 | | 10,04 | 8,33 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 6,8 | | 6,8 | | 0,68 | 0,68 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 17,86 | | 15 | | 1,79 | 1,5 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | 0,02 | | 0,02 | | 0,002 | 0,002 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | 5,1 | | 4 | | 0,5 | 0,4 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | | 0,02 | | 0,02 | | 0,002 | 0,002 | | |
| **Масса готового п/ф субпродукта** | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  |  | | |
| **Масса готового соуса** | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  |  | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 15,25 | |  | В1, мг | 0,26 | |  | Са, мг | | 25,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,67 | |  | С, мг | 2,06 | |  | Mg, мг | | 22,02 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 33,92 | |  | А, мг | 0,07 | |  | Р, мг | | 189,77 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 275,69 | |  | E, мг | 2,12 | |  | Fе, мг | | 4,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,10 | |  | К, мг | | 284,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,60 | |  | I, мкг | | 8,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное сердце или печень закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Сердце или печень должно быть полностью покрыто водой, для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют припечённые овощи. Соль и специи кладут в бульон за 15–20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин.  Отварное сердце или печень говяжье нарезают брусочками длиной 3 4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом, сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.  Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения.0Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, и доводят до кипения | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: печень или сердце, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.  Консистенция: печени или сердца - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.  Цвет: печени или сердца - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).  Вкус: тушеной печени или сердца, умеренно соленый.  Запах: печени или сердца с ароматом сметаны. |

Технолог по питанию Т.В.Русинова