

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На: печень тушеная № 25

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	от 7 до 11 лет		12 лет и старше	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	100	95	120,8	120,8
Соль йодированная	1,0	1,0	1,4	1,4
Масло растительное	6,0	6,0	8,4	8,4
Масса готовой печени		95		110
Сметана	20,0	20,0	12,5	12,5
Мука пшеничная в/с	5,0	5,0	3,7	3,7
Вода	30,0	30,0	37,5	37,5
Соус сметанный		80,0		90,0
Томат-паста	6,2	6,2	8,0	8,0
Выход		200		220

Технология приготовления

Печень тщательно моют, очищают (см. стр. 129), нарезают брусочками длиной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с растительным маслом и жарят при помешивании 3–4 мин. Затем заливают соусом сметанным (см. ТК № 249), добавляют томат-пасту, размешивают и доводят до готовности. Отпускают с соусом и гарниром. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: печень уложена на тарелку и полита соусом

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: печени в сочетании с соусом

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы/ пищевые волокна, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	9,0	7,0	19,0	158,0	200
12 лет и старше	17,3	12,2	23,0	192	220

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	16,07	13,03	4,33	0,12	1,05	3,29
12 лет и старше	21,43	18,09	6,05	0,16	1,46	4,61