**Технологическая карта №**

**ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

 номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл |
| Брутто | Нетто  |
| Печень говяжья | 84,0 | 70,0 |
| Хлеб пшеничный | 10,0 | 10,0 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,2 |
| Масса полуфабриката |  | 80,0 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 8,0 | 8,0 |
| **Выход готовой продукции:** | **70,0** |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

 Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перемешивают и разделывают в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. кладут в гастроемкости смазанные маслом, и доводят до готовности в пароконвектомате «Абат» при температуре 160 С 20 минут. Режим – «конвекция +пар», влажность 80%.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200 С в течение 10 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид*** – жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек;

***цвет –***  коричневый;

***вкус, запах –*** характерный для изделий из жареной печени;

***консистенция*** – однородная, мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| оладьи из печени | 11,86 | 11,16 | 0,70 | 10,85 | 3,73 | 7,12 | 4,34 | 691,04 | 165,85 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| оладьи из печени | 180,53 | 7,78 | 13,84 | 199,13 | 4,38 | 3,45 | 0,57 | 0,16 | 1,23 | 5,17 | 9,24 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова