

Технологическая карта № **TK264**

Номер рецептуры: TK264

Наименование блюда : **Макаронник с печенью**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	137	135.5						
Макаронные изделия	34	34						
Лук репчатый	19	17.2						
Масло сливочное	4	4						
Яйцо куриное	1/8 шт.	5						
Масло растительное	2	2						
Соль	1	1						
<b>В ы х о д</b>		170						

**Технология приготовления:**

Макароны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75\*С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают. Готовые мясопродукты и змельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требование к качеству:**

**Внешний вид:** макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная, рыхлая.

**Цвет:** корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло - коричневого до коричневого.

**Вкус:** свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус печени, умеренно соленый.

**Запах:** запеченных макарон, печени.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводь, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	170	28.9	10.96	32.65	344.87	31.38	9.66	0.48	3.01	46.44

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян составитель Федоренко О.В