

Технологическая карта № **ТК264**

Номер рецептуры: ТК264

Наименование блюда : **Макаронник с печенью**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Ясли								
	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	0.3	0.3							
В ы х о д		170							

Технология приготовления:

Макаронны 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 прокипеченным 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	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	170	28.9	10.96	32.65	344.87	28.8	9.64	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