

Технологическая карта № п.162

Номер рецептуры: 162

Наименование блюда : **Печень говяжья по строгановски**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	106	88	124	103	106	88		62
Масло растительное	8	8	9	9	8	8		
или Масло сливочное	8	8	9	9	8	8		2
масса жареной печени		60		70		60		
соус сметанный	30	30	40	40	30	30		
Мука	0.75	0.75	1	1	0.75	0.75		
Масло сливочное	0.75	0.75	1	1	0.75	0.75		
овощной отвар или вода	16.5	16.5	22	22	16.5	16.5		
Сметана	15	15	20	20	15	15		
В Ы Х О Д		90		110		90		110

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3x3x35 мм, посыпают солью, обжаривают тонким слоем 3-4 мин, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5—7 мин. Отпускают с гарниром и соусом. Температура подачи — 65 °С.

Гарниры: отварные макаронные изделия, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

33

Требования к качеству. Печень сохранила форму нарезки, на разрезе — серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкуса и запахов.

3 Зак.431

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	90	16.29	20.6	5.85	273.95	23.36	6.13	0.27	1.95	29.1
Детсад	110	19.14	24.06	7.02	321.19	29.45	7.18	0.32	2.29	34.07
ГКП	90	16.29	20.6	5.85	273.95	23.36	6.13	0.27	1.95	29.1
*Сотруд	110	11.11	3.74	3.31	91.4	6.06	4.28	0.19	1.36	20.46

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Заведующая