

Технологическая карта № **ТК358**

Номер рецептуры: ТК358

Наименование блюда : ****Печень тертая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	80	75						
Лук репчатый	31	26						
Масло сливочное	9	9						
Яйцо куриное	1/2 шт.	20						
Соль йодированная	0.4	0.4						
В ы х о д	80							

Технология приготовления:

Обработанную печень отваривают и протирают. Подготовленный репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют оставшееся размягченное сливочное масло, йодированную соль и тщательно перемешивают. Формуют в виде батона, оформляют маслом сливочным.

Температура подачи 75*С

Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Требование к качеству: порционные куски ровные, серого цвета, мягкие. Без посторонних привкусов и запахов.

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
Детсад	80	16.4	11.65	6.36	195.93	29.44	5.91	0.25	1.75	27.35

Источники, используемые при составлении: