

Технологическая карта № **ТК358**

Номер рецептуры: ТК358

Наименование блюда : ****Печень тертая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	70	65						
Лук репчатый	21	16						
Масло сливочное	6	6						
Яйцо куриное	3/10 шт.	12						
Соль йодированная	0.2	0.2						
В Ы Х О Д		60						

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
Если	60	13.43	8.17	4.92	146.9	19.59	4.93	0.21	1.49	23.05

Источники, используемые при составлении: