

Технологическая карта № **РТ360**

Номер рецептуры: РТ360

Наименование блюда : **\*\*Суфле "ВКУСНЯШКА" из печени**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	79	67						
Яйцо куриное	1/3 шт.	13.2						
Масло сливочное	2.3	2.3						
Молоко 3,2%	15.5	15.5						
Мука	2.3	2.3						
Соль йодированная	1	1						
<b>В Ы Х О Д</b>		60						

**Технология приготовления:**

Печень отварную дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 °С в течение 5 мин. охлаждают до температуры 50 °С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 мин при температуре 220-250 °С. Готовность определяют по уплотнению массы: она отделяется от стенок формы или противня.

Отпускают с гарниром и маслом.

Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** суфле пышное, с негрубой корочкой, полито маслом.

**Консистенция:** нежная, пористая.

**Цвет:** свойственный набору продуктов.

**Вкус:** в меру соленый, свойственный отварной печени с привкусом молока.

**Запах:** отварной печени, без посторонних 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	14.37	6.19	6.03	137.27	36.54	5.03	0.22	1.55	22.31

Источники, используемые при составлении: