

Технологическая карта № **РТ360**

Номер рецептуры: РТ360

Наименование блюда : **Суфле из печени**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	90	86.5						
Яйцо куриное	4/12 шт.	13.32						
Масло сливочное	2.7	2.7						
Молоко 3,2%	18	18						
Мука	2.7	2.7						
Соль	1	1						
ВЫХОД		80						

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
Детсад	80	18	7.3	7.47	167.51	41.53	6.39	0.28	1.98	28.78

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В