

Технологическая карта № **РТ360**

Номер рецептуры: РТ360

Наименование блюда : ****Суфле 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	4/12 шт.	13.32						
Масло сливочное	2.3	2.3						
Молоко 3,2%	15.5	15.5						
Мука	2.3	2.3						
Соль йодированная	0.3	0.3						
В Ы Х О Д		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	14.39	6.2	6.03	137.46	34.03	5.01	0.22	1.55	22.31

Источники, используемые при составлении: