

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Тип довольствующихся: МЕНЮ: Дети 7-11 лет (обед)
Технологическая карта №

Наименование изделия: Печень в молочном соусе

Номер рецептуры: 10/8

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. 280 блюд
280 блюд г Екатеринбург Гращенко Д.В. 2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	125	103,75
Масло растительное	5	5
Молоко 2,5% жирности	75	75
Мука пшеничная	7,5	7,5
Масло сливочное 72,5 %	2,5	2,5
Соль пищевая йодированная	0,63	0,63
Соус молочный	0	75
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8,70	14,20	8,30	195,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
35,265	0,375	2,415	8,70	1,29	100,065	393,285	29,175	7,335	396,90	0,015	0,045	0,255

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, обжаривают до полуготовности, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - брусочки печени в соусе.

Цвет - печени - коричневый, соуса - кремовый.

Консистенция - печени - мягкая, соуса - однородная.

Запах - свойственный для жареной печени с соусом молочным, без постороннего.

Вкус - характерный для жареной печени с соусом молочным.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.

