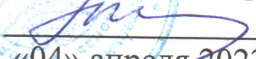


ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций  
Наровлянского района»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственным  
учреждением «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Наровлянского района»

  
А.Н.Мельник  
«04» апреля 2023 года



**Технологическая карточка №  
Картофельные пирожки с печенью**

(наименование кулинарного изделия)

1210-2010

по СТБ (ГОСТУ, ТУ)

(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	35,5	29
Масло растительное	3,0	3,0
Масса готовой печени		20
Картофель молодой	108	90
с 01.09 по 31.10	120	
с 01.11 по 31.12	129	
с 01.01 по 28-29.02	139	
с 01.03	150	
Масса вареного протертого картофеля		82
Лук репчатый	9,5	8,0
Масса пассированного лука		4,0
Масло растительное	2,5	2,5
Яйца		6,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката		114,5
Выход готовой продукции		100

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой 30°C, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают мелким кубиком, укладывают слоем 5-7 см, обжаривают на разогретом до +130-140°C растительном масле в течение 10 минут до золотистого цвета.

Печень размораживают на воздухе при  $t +15+18^{\circ}\text{C}$ , промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, свиную печень ошпаривают, нарезают на кусочки весом 100-150 г. Подготовленную печень закладывают в горячую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности 30-45 мин. Готовность печени определяют проколом поварской иглы, при нажатии выделяется прозрачная жидкость. Готовую печень пропускают через мясорубку, добавляют пассированный лук, соль, перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля). Солят после закипания и варят до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают и протирают горячим. Картофельную массу охлаждают до 40-50°C, в массу добавляют яйца, муку пшеничную и перемешивают.

Из картофельной массы разделяют лепешки, заполняют фаршем и формируют пирожки. Пирожки укладывают на смазанный маслом противень, смазывают яйцом. Камеру предварительно разогревают до +180°C и выпекают в пароконвектомате в режиме «конвекция+пар» при температуре +180 - +210°C в течение 5-8 минут или жарочном шкафу при температуре +180 - +250°C в течение 5-10 минут.

Оптимальная температура подачи +50°C.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид**- запеченные изделия из картофельной массы, внутри фарш

**цвет** – корочки- золотисто-коричневый, на разрезе фарш – серовато-коричневый

**консистенция**—мягкая, плотная;

**вкус и запах** – характерный для запеченных изделий из картофеля и печени;

## 4. Срок реализации: на мармите или горячей плите не более 3 часов

## 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
8,73	7,43	18,43	176,58

Инженер-технолог

Т.О.Желязко

Техник-технолог

Ю.А.Калиновская