

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 519
 (наименование кулинарного изделия)

Оладьи из печени, запеченные с сыром

по СТБ 1210-2010

1. **Рецептура:** фирменное, акт контрольной проработки от 23.01.2024г.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	60	50
или свиная	57	50
Хлеб пшеничный	7	7
Масло сливочное	1,5	1,5
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	57
Масло растительное	5,5	5,5
Сметана	7	7
Сыр в вакуумной упаковке	7	7
Выход готовой продукции	-	60

2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Печень размораживают, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перемешивают и разделяют в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. Жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C, до образования корочки с обеих сторон, а затем на оладушку наносят сметану и посыпают сыром, доводят до готовности в жарочном шкафу. При температуре 250-280° С в течение 5-7 мин. Блюдо может отпускаться выходом 50-100грамм.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.**

Отпускают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +65 С. Гарнир – картофельное пюре, овощи припущенные, каши вязкие.

4. **Требования к качеству:**

внешний вид - жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек посыпанных сыром, гарнир;

цвет - внутри изделия коричневый, сверху от светло-желтого до желтого;

вкус и запах - характерный для изделий из жареной печени и сыра;

консистенция - печени - мягкая, сочная, однородная;

5. **Срок реализации:** На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. **Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда:**

	Белки ,г	Жиры ,г	Углеводы ,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Из печени говяжьей изделия	10,7	10,74	3,3	153,24/641,59
Из печени говяжьей на 100г блюда	17,83	17,9	5,5	255,4/1069,32
Из печени свиной изделия	11,2	10,84	3,3	155,24/649,96
Из печени свиной на 100г блюда	18,67	18,07	5,5	258,73/1083,27

Е.В.Сурина