


ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в
сфере образования Речицкого района»
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ "Центр по
обеспечению
деятельности бюджетных
организаций в сфере образования
Речицкого района"

Э.Г.Кириленкова
20 03 г

Технологическая карта № 21

Печень Темпура

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура акт контрольной проработки от 10.02.2023

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печень свиная	142	125	107	94
или печень говяжья	151		113	
Сметана	10	10	7,5	7,5
Соль	0,7	0,7	0,5	0,5
Сухари панировочные	10	10	7,5	7,5
Сыр	5	5	3,75	3,75
Масса полуфабриката	-	148	-	111
Масло растительное	6	6	4,5	4,5
Шпажка деревянная*	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Выход готовой продукции	-	100	-	75

*шпажка деревянная 15 – 20 см.

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, свиную печень бланшируют. Подготовленную печень нарезают на кусочки массой 20 – 25 гр. добавляют соль, сметану, перемешивают и ставят в холодильное оборудование на 1 – 1,5 ч.

Подготовка деревянных шпажек: замачиваются в кипяченой охлажденной воде не менее 30 мин.

Подготовленную печень панируют в сухарях, нанизывают на деревянные шпажки, выкладывают на смазанный маслом противень и

запекают в жарочном шкафу при температуре + 250 ... + 270 °С в течение 20 – 25 минут или в пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре + 170 ... + 180 °С, влажности 50% в течение 10-15 мин..

Затем каждую шпажку посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре + 250 ... + 270 °С в течение 5 – 10 минут или в пароконвектомате на режиме «конвекция + пар» при температуре + 170 ... + 180 °С, влажности 50% в течение 5-7 мин..

Оптимальная температура гарнира при подаче +50 °С.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки жареной печени в сухарях нанизанные на деревянную шпажку;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотисто-коричневым оттенком, на разрезе – темно-коричневый;

вкус и запах характерный для жареной печени, с привкусом и ароматом сыра;

консистенция – мягкая, сочная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда в 100 гр.:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
28,4	11,8	9,8	1068,2	255,3

Инженер-технолог



Е.А.Новосадова