|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ СОШ с.Константиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**  Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи из печени с соусом молочным**  Номер рецептуры: № 282  Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.  **Рецептура (раскладка продуктов)** | | |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса** | |
|  | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Печень говяжья | **60** | **50** |
| или печень свиная | **57** | **50** |
| Хлеб пшеничный | **8** | **8** |
| Масло сливочное | **2** | **2** |
| Масса полуфабриката | **-** | **58** |
| Масло растительное | **6** | **6** |
| Масса жареных оладий | **-** | **50** |
| Масло сливочное | **5** | **5** |
| Выход | **-** | **55** |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | | Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А | | 90 | 2,5 | 5,3 | 6,2 | 137,45 | 123,25 | 12,55 | 96,5 | 0,6 | 0,16 | 31,43 | 109,71 | | 140 | 4,7 | 8,5 | 9,6 | 246,45 | 134,25 | 20,32 | 106,5 | 1,2 | 0,2 | 36,81 | 212,11 |   **Технология приготовления**  Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.  Гарниры – пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.  **Органолептические показатели качества:**  **Внешний вид**: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир.  **Консистенция** в меру плотная, сочная, однородная.  **Цвет**: коричневый  **Вкус**: жареной печени, умеренно соленый  **Запах:** жареной печени | | |