УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №1.19.1

Наименование блюда: ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.1996г.ИЗД (МОСКВА)

Номер рецептуры: 387

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ С Т.О.	150,5	124,92
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5 %	5	5
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	30	24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ПАС.2 БЛ.	25,5	21,42
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5 %	2	2
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	7	7
ТОМАТ ПАСТА	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3

Выход: 80

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
23,46	14,18	11,95	271,19	32,06	9,02	0,39	2,78	43,01

Технология приготовления:

ПОДГОТОВЛЕННУЮ ПЕЧЕНЬ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ДЛИНОЙ 3-4 СМ МАССОЙ 5-7 Г.,ПОСЫПАЮТ СОЛЬЮ. МОРКОВЬ И ЛУК ПЕССЕРУЮТ. ЗАТЕМ В ПАССЕРОВКУ КЛАДУТ РОВНЫМ СЛОЕМ ПЕЧЕНЬ И ОБЖАРИВАЮТ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ 3-4 МИН. ЗАТЕМ ЗАЛИВАЮТ СОУСОМ СМЕТАННЫМ, ДОБАВЛЯЮТ ТОМАТ ПАСТУ, РАЗМЕШИВАЮТ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. С МОРКОВЬ 1 ЯНВАРЯ - 31,50ГР.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КУСОЧКИ ПЕЧЕНИ ОДИНАКОВО НАРЕЗАНЫ. ОВОЩИ СОХРАНИЛИ ФОРМУ НАРЕЗКИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ПЕЧЕНЬ - СОЧНАЯ МЯГКАЯ, ОВОЩЕЙ - МЯГКАЯ. ЦВЕТ: ПЕЧЕНИ - СЕРЫЙ, СВОЙСТВЕННЫЙ ОВОЩАМ И СОУСУ. ВКУС, ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУЕКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

Требования к оформлению и подаче блюда:

ОТПУСКАЮТ ВМЕСТЕ С СОУСОМ, ГАРНИР УКЛАДЫВАЮТ СБОКУ. БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./