

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В.Аригина

« 02 » сентября 2023 год

И.В.Аригина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование блюда: *Печень говяжья по - строгоновски*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто,г	Нетто, г
Печень говяжья	78,9	
Масло растительное	5,9	
Масло сливочное	5,9	5,9
Выход	70	

Химический состав данного блюда с вареньем

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
0,64	0,57	58,92	243,26	0,04	0,00	4,63	19,53	2,95

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты, помешивают, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут Отпускают с горниром и соусом..

Температура подачи в горячем виде - 65⁰ С, в холодном - 14⁰ С

Требования к качеству:

Печень сохранила форму нарезки на нарезке серого цвета. Соус однородный белого цвета, без посторонних запахов.

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра Лескова В.А. Лескова В.А.

« 02 » сентября 2023 год

* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова