

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 54.18**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень гов по -строгановски

Номер рецептуры: 54.18

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень	91.6	91.6	9.16	9.16
Сметана	26.7	26.7	2.67	2.67
Мука	1.3	1.3	0.13	0.13
Масло сливочное	1.3	1.3	0.13	0.13
Масло растительное	6.7	6.7	0.67	0.67
Соль	1.3	1.3	0.13	0.13
Вода	0.8	0.8	0.076	0.076
Выход:	-	60	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Печень размораживают, очищают от пленок, нарезают тонкими брусочками 3-3,5 мм. посыпают солью, запекают 3-4 мин., заливают сметанным соусом и кипятят 3-4 мин.

Сметанный соус: подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством сметаны. добавляют соль, варят 3 мин., процеживают, доводят до кипения.

Температура подачи 65 град.

Характеристика на выходе: кусочки сохранили форму, консистенция - сочная. Цвет, запах и вкус - печени.



Семенов Игорь Александрович