**Технологическая карта кулинарного блюда № 357**

Наименование кулинарного блюда:

«**Оладьи из печени по-кунцевски»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Печень говяжья, охлажденная | 77,4 | 72 |
| Или печень говяжья, мороженная | 87,3 | 72 |
| Мука | 15,3 | 15,3 |
| Яйцо | 15,3 | 13,32 |
| Морковь | 14,4 | 10,26 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 |
| Масло растительное для смазки | 1,8 | 1,8 |
| Соль йодированная | 0,45 | 0,45 |
| Масса п/ф |  | 113 |
| Выход |  | 90 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 17 |
| Жиры (г): | 5 |
| Углеводы (г): | 14 |
| Эн. ценность (ккал): | 173 |

**Способ термической обработки:** запекание.

**Технология приготовления:**

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют. Печень размораживают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку, затем соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Порционируют и запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 С.

Температура подачи: не менее 65 С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Консистенция – однородная, мягкая; цвет – на разрезе серый.