

Технологическая карта

ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Рецептура № 2673

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень замор (гов или кур)	53,4	44,4	71,2	59,2
Сметана	19,8	19,8	26,4	26,4
Мука	1,8	1,8	2,4	2,4
Вода	19,8	19,8	26,4	26,4
Томат- паста	1,2	1,2	1,6	1,6
Масло сливочное	0,9	0,9	1,2	1,2
Морковь	3	2,5	4	3,5
Масло сливочное	0,9	0,9	1,2	1,2
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8
Выход:	---	60	---	80

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г)	4,5
Жиры (г)	4,7
Углеводы (г)	3,5
Эн. ценность (ккал)	136

Технология приготовления:

Печень размораживают, промывают, удаляют пленку, желчные протоки. Нарезают брусочками длиной 4-5 см, весом 15-18гр, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании. Воду сливают. Печень припущенную заливают соусом сметанным с томатом, добавляют тертую морковь, солят и тушат до готовности 10-15 минут.

Технологическая карта
СЕРДЦЕ В СОУСЕ
 Рецепт № 406 Сборник рецептов блюд 1994г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сердце говяжье	98	83	98	83
Морковь	3	2	3	2
Лук репчатый	2,5	2	2,5	2
Масло растительное	5	5	5	5
Масса готового продукта	--	50	---	50
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Соус красный:				
Вода	10	10	30	30
Масло растительное	0,2	0,2	0,6	0,6
Мука пшеничная	0,5	0,5	1,5	1,5
Томат-паста	1	1	3	3
Морковь	0,02	0,018	0,07	0,06
Лук репчатый	1	0,8	3	2,5
Сахар	0,01	0,01	0,04	0,04
Соль	1	1	1	1
Выход:	---	50/10 60гр	---	50/30 80гр

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г)	4,6
Жиры (г)	4,9
Углеводы (г)	4
Эн. ценность (ккал)	157

Технология приготовления:

Сердце отваривают до готовности с добавлением овощей. Готовые субпродукты нарезают на кусочки массой по 20-30г и обжаривают. Подготовленные продукты заливают красным соусом и тушат 15-20 минут.