



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование блюда Оладьи из печени
 Рецепт № 468 колонка _____
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Печень говяжья	60	50		
Крупа манная	1,7	1,7		
Хлеб пшеничный	7,5	7,5		
Масло растительное	2	2		
Масса полуфабриката		60		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		50		

Технология приготовления

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют крупу манную, масло растительное, соль, разделяют в виде лепешек по 2-3шт. на порцию. Оладьи укладывают на разогретый с маслом растительным противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250°C в течении 5 - 7 мин. Затем изделия переворачивают и запекают до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма кругло-приплюснутая

Цвет: Корочки- коричневым, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченной печени, умеренно солёный

Запах: Запеченной печени

Консистенция: Сочная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
9,2	5,3	4,2	101	3,17