

ОО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .**  
**« Печень по-строгановски»**

*Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. рецептура №255 стр 212, №332 стр 251, №330 стр 250.*

| Наименование<br>продуктов,<br>полуфабрикатов. | Масса гр.на одну порцию |              |        |              |        |              |
|-----------------------------------------------|-------------------------|--------------|--------|--------------|--------|--------------|
|                                               | брутто                  | нетто        | брутто | нетто        | брутто | нетто        |
| Печень говяжья                                | 71,2                    | 59,2         | 89     | 74           | 133    | 110          |
| или свиная                                    | 71,2                    | 59,2         | 84     | 74           | 125    | 110          |
| Масло растительное                            | 4,8                     | 4,8          | 6      | 6            | 9      | 9            |
| Масса готовой печени                          | -                       | 40           | -      | 50           | -      | 75           |
| Соус сметанный с<br>луком:                    | -                       | 40           | -      | 50           | -      | 50           |
| Сметана                                       | 9,2                     | 9,2          | 11,5   | 11,5         | 11,5   | 11,5         |
| Мука пшеничная                                | 2,76                    | 2,76         | 3,45   | 3,45         | 3,45   | 3,45         |
| Вода                                          | 27,6                    | 27,6         | 34,5   | 34,5         | 34,5   | 34,5         |
| Лук репчатый                                  | 9,5                     | 8            | 11,9   | 10           | 11,9   | 10           |
| Масло сливочное                               | 0,8                     | 0,8          | 1      | 1            | 1      | 1            |
| Масса соуса                                   | -                       | 40           | -      | 50           | -      | 50           |
| <b>Выход</b>                                  |                         | <b>40/40</b> |        | <b>50/50</b> | -      | <b>75/50</b> |

**Технология приготовления.**

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагается сбоку.

Соус. Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную муку до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид :** печень нарезана тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку гарнир.

**Консистенция :** печени- мягкая, сочная, соуса однородная слегка вязкая.

**Цвет:** печени-коричневый, соуса-кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

**Вкус:** жареной печени, умеренно солёный.

**Запах:** печени с ароматом сметаны.

**40/40 гр печень говяжья**

|                                       |          |                       |
|---------------------------------------|----------|-----------------------|
| Пищевая и энергетическая<br>ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|---------------------------------------|----------|-----------------------|

|              |         |           |
|--------------|---------|-----------|
| Б- 10,6      | В1-0,16 | Ca-26,59  |
| Ж-8,98       | С- 6,76 | Fe-4      |
| У-2,81       | А- 4682 | Р- 191,45 |
| Э.Ц-148 ккал | В2-116  | Mg-13,97  |

**50/50 гр печень говяжья**

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины  | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Б- 13,26                           | В1-0,2    | Ca-33,24              |
| Ж-11,23                            | С- 8,45   | Fe-5                  |
| У-3,52                             | А- 5782   | Р-239,32              |
| Э.Ц-185 ккал                       | В2-145,02 | Mg-17,47              |

**75/50 гр печень говяжья**

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины  | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Б- 16,57                           | В1-0,25   | Ca-41,55              |
| Ж-14,03                            | С- 10,56  | Fe-6,25               |
| У-4,4                              | А- 7227   | Р-299,15              |
| Э.Ц-231,25 ккал                    | В2-181,27 | Mg-21,83              |

**40/40 гр печень свиная**

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 12,48                           | В1-0,16  | Ca-14,78              |
| Ж-9,04                             | С- 4,48  | Fe-11,32              |
| У-2,81                             | А- 1954  | Р- 210                |
| Э.Ц-136,8 ккал                     | В2-1,16  | Mg-15,66              |

**50/50 гр печень свиная**

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 15,6                            | В1-0,2   | Ca-18,48              |
| Ж-11,3                             | С- 5,61  | Fe-14,16              |
| У-3,52                             | А- 2443  | Р-262,51              |
| Э.Ц-171 ккал                       | В2-1,46  | Mg-19,58              |

**75/50 гр печень свиная**

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 19,5                            | В1-0,25  | Ca-23,1               |
| Ж-14,12                            | С- 7,01  | Fe-17,7               |
| У-4,4                              | А- 3053  | Р-328                 |
| Э.Ц-213,75 ккал                    | В2-1,82  | Mg-24,47              |

