


  
**УТВЕРЖДЕНО**  
 приказом заведующего МАДОУ  
 «Детский сад №23» г. Усинска  
 №102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403

#### Печень говяжья по - строгановски

Наименования продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Сад		Сад	
Печень говяжья	79,7	66	88	72	106	88
Масло растительное	5,7	5,7	6	6	7,7	7,7
Масса тушеной печени	-	45		50	-	60
Соус сметанный		15	20	20	25	25
<b>Выход</b>		<b>60</b>		<b>70</b>	-	<b>85</b>

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С мг.
	Белки	жиры	Углеводы		
<b>60</b>	9,8	7,52	2,34	<b>116,18</b>	4,63
<b>70</b>	11,45	8,7	2,73	<b>135,54</b>	5,4
<b>85</b>	13,9	10,66	3,32	<b>164,59</b>	6,56

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35мм, посыпают солью и тушат 3-4 минуты помешивая , заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

**Температура подачи 65 °С.**

**Требования к качеству:** Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета , мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запаха.