



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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 404**  
**Оладьи из печени по-кунцевски**

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию							
	Ясли		Ясли		Сад		Сад	
Печень говяжья	48	40	57.6	48	67.2	56	76,8	64
Морковь	7.5	5.5	9	6.6	10.5	7.7	12	8,8
Мука пшеничная	8.5	8.5	10.2	10.2	11.9	11.9	13,6	13,6
Яйца	1/5	8	1/4	10	1/3	13	1/3	13
Соль	0.65	0.65	0.8	0.8	0.9	0.9	1	1
Масло сливочное	5.3	5.3	6.4	6.4	7.4	7.4	8,4	8,4
<b>Выход</b>		<b>50</b>		<b>60</b>		<b>70</b>		<b>80</b>

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С мг.
	Белки	жиры	Углеводы		
50	8.65	5.85	5.9	<b>111</b>	3.6
60	10.38	7.02	7.08	<b>133.2</b>	4.32
70	12.11	8.19	8.26	<b>155.4</b>	5.04
80	13,84	9,36	9,44	<b>177,6</b>	5,76

**Технология приготовления**

Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С.

Отпускают с гарниром и соусом.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили свою форму.