Утверждено на совете по питанию Детский сад №57

№\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующая

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Перепелица Е.Г./

**Карточка-раскладка № \_\_\_\_\_\_\_**

Наименование блюда: Суфле из печени

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** | **Химический состав**  **Белки, г Жиры, г Углеводы, г** | | | **Энергетическая ценность, Ккал** |
| Говяжья печень | 114 | 106,02 | 18,4 | 3,8 |  | 130,6 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2 | 2 |  | 1,9 |  | 17.5 |
| Мука пшеничная высший сорт | 6 | 6 | 0,6 | 0,1 | 4,1 | 19,4 |
| Молоко пастер. 2,5% жирности | 52 | 52 | 1,6 | 1,3 | 2.3 | 26,8 |
| Лук репчатый | 17,8 | 14,95 | 0,2 |  | 1.2 | 5,9 |
| Масло сладко-сливочное не соленое Боговарово | 2 | 2 |  | 1,6 |  | 14,6 |
| Яйца куриные (шт.) | 1/4 шт. | 10,06 | 1,3 | 1,2 | 0,1 | 15,3 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |  | 9,9 |  |  |
| **Вес готового блюда:** | | 100 | 22,1 |  | 7,7 | 230,1 |

***Технология приготовления:***

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230 град. 20-25 минут.

***Правила оформления, подачи блюд:***

Отпускают с овощным гарниром.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Поверхность суфле – ровная, консистенция – однородная, рыхлая, цвет – темно-коричневый. Запах – свойственный набору продуктов.

***Источник рецептуры:***

к/к

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кузнецова З.Н./