Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 07068**

Макаронник с печенью

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Печень говяжья ДП замороженная | 53 | 44 |
| **Масса печени припущенной:** | **-** | **30** |
| Макароны гр.А <макароны> | 25 | 25 |
| **Масса макарон отварных:** | **-** | **70** |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  *или* Лук репчатый свежий | 18  21,4 | 18  18 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| **Масса лука репчатого припущенного:** | **-** | **9** |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Меланж пастеризованный | 5 | 5 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 1 | 1 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката:** | **-** | **118** |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 11,28 | 7,87 | 20,93 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества, мг | | | |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 15,26 | 15,22 | 168,38 | 3,55 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 207,35 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | | | |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 3,45 | 0,16 | 0,89 | 3,75 | 4,57 | 0,5 |

**Технология приготовления:** печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают на куски массой 30-50 г, обдают кипятком, закладывают в посуду, добавляют воду (0,2 л на 1 кг печени) и припускают при слабом кипении в течение 5-10 мин, припущенную печень охлаждают.

Припущенную печень пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную (1/3 часть от рецептурной нормы), перемешивают. Очищенный, промытый в проточной воде лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Макароны перебирают, измельчают при необходимости (ломают), варят в воде подсоленной (2/3 части соли поваренной от рецептурной нормы) до готовности, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, охлаждают до температуры 60-70 °С и заливают продуктом яичным. Припущенный лук репчатый смешивают с измельченной печенью.

Готовые макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макаронов. Толщина макаронника должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280 °С до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Готовый макаронник нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.