

Технологическая карта 14

Запеканка картофельная с печенью

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	58	48
Картофель очищенный п/ф	85	85
Лук репчатый очищенный	10	10
Масло сладко-сливочное 82,5 % жирности	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	1	1
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
10	4	13,28	143	4

Технология приготовления

Печень разморозить и промыть, вырезать сосудистый пучок, желчные протоки, удалить пленку. Печень нарезать кусочками весом 30–50 г, залить кипятком и припустить в небольшом количестве воды пять минут, помешивая. Воду слить, печень охладить. Подготовленный репчатый лук мелко нашинковать и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль: 1/2 часть от рецептурной нормы. Очищенный картофель поместить в кипящую воду, довести до кипения и кипятить 5–7 минут, отвар слить. Картофель обсушить и протереть горячим полотенцем. Протертый картофель поделить на две равные части. Одну часть положить на смазанные сливочным маслом противень, разровнять, положить фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4–6 см. Изделие посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовом шкафу 20–30 минут при температуре 220–280 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.