

# Печёночные оладьи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говяжья печень	70	65,1	7	6,51
Яйца куриные(шт)	1/10 шт.	4,03	10 шт.	0,4
Мука пшеничная высш. сорт	5	5	0,5	0,5
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	10	8,4	1	0,84
<b>Выход: 60</b>				

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 блюдо:

Белки, г	12,7	В1, мг	0,1	Ca, мг	17,4
Жиры, г	9,3	С, мг	8,9	Mg, мг	12,3
Углеводы, г	4,5	А, мг	4,1	P, мг	183,6
Энергетическая ценность, ккал	169,5	Е, мг	3,0	Fe, мг	4,0

## Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом(котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см(биточки), или плоскооальной формы, толщиной 1см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука(5г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, т.к. соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170<sup>0</sup>С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной ёмкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С(5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85<sup>0</sup>С.

## Оформление и подача блюда:



Подают на тарелке с гарниром. Оптимальная температура подачи 65<sup>0</sup>С