**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

Наименование блюда: **Печень по–таирски /печень, тушенная с огурцами/**

Общее описание:

Место и сроки хранения: Подача:

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес бруто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на**  **100**  **шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| Печень говяжья | 127 | 105 | 75 |  | Печень зачистить от пленок (свиную предварительно бланшировать), нарезать брусочками длиной 3-4 см. массой 5-7 гр.  Подготовленную печень посыпать солью, перцем, уложить ровным слоем на сковороду с маслом, разогретую до Т=150-180 (С. и жарить основным способом при постоянном помешивании до полуготовности 3-4 мин.  Огурцы зачистить от кожицы и семян, нарезать тонким ломтиком и припустить до полуготовности. Чеснок очистить, помыть и мелко порубить. Печень и огурцы уложить в сотейник, залить соусом красным основным и тушить на слабом огне при постоянном помешивании 15-20 мин. За 2 мин. до готовности положить рубленый чеснок.  В момент подачи печень Т=60-65 (С.  Требования к качеству:  Консистенция - мягкая, сочная. Цвет: светло –коричневый  Вкус и запах: характерные для продуктов входящих в состав блюда. Недопустимо: пережаренная печень, кислый привкус от соуса. |
| **Или печень свиная** | **119** | **105** | **75** |  |
| Огурцы соленые | 29,4 | 18 |  |  |
| Чеснок | 4 | 3 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| Соль | 3 | 3 |  |  |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 |  |  |
| Соус красный основной | 65 | 65 |  |  |
| **Выход готового блюда:** |  |  | **150** |  |
|  | | | | |

Директор Шеф-повар Технолог