**Технологическая карта**

Наименование блюда Суп-пюре из печени.

Перечень сырья: кости индейки, печень индейки, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное, молоко, яйца бульон или вода.

Требование к качеству сырья: Все сырье должно соответствовать нормативно-технической документации.

|  |  |
| --- | --- |
| 278. Суп-пюре из печени | II |
| БРУТТО | НЕТТО |
| Кости индейки | 120 | 100 |
| печень индейки | - | 100 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** |

Технология приготовления: Из костей варят бульон, с добавленеим соли и кореньев. Печень вакуумируют и варят sous- vide до готовности. Овощи пассируют. И тушат до готовности в небольшом количестве бульона, затем протирают.

Требование к оформлению, подаче и реализации: Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок.

Цвет: соответствует продуктам входящим в состав.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Вкус и запах: продуктам входящим в состав.

Показатели качества и безопасности: Должны соответствовать органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям качества.