

## DENOMINAZIONE DEL PIATTO: FEGATO ALLA VENEZIANA

## SCHEDA OPERATIVA PER IL CALCOLO DELLE CHILOCALORIE

INGRED. PER N 5 PERSONE	PESO L. (g)	PESO N. (g)	PROT. ANIMALI (g)	PROT. VEGETALI (g)	LIP. ANIMALI (g)	LIP. VEGETALI (g)	AMIDO (g)	ZUCCHERI SOLUBILI (g)	FIBRA (g)	COLESTEROLO (mg)
fegato vitello	500	500	100		22			29.5		955
cipolla bianca	120	99.6		1		0.1		5.6	1	
olio d'oliva	80	80				79.9				
burro	30	30	0.2		25			0.3		75
aceto q.b.										
sale, pepe q.b.										
<b>QUANTITA' TOTALI</b>			<b>100.2</b>	<b>1</b>	<b>47</b>	<b>80</b>		<b>35.4</b>	<b>1</b>	<b>1030</b>
<b>QUANTITA' PROCAPITE</b>			<b>20</b>	<b>0.2</b>	<b>9.4</b>	<b>16</b>		<b>7.1</b>	<b>0.2</b>	<b>206</b>
<b>KCAL PROCAPITE</b>			<b>80+</b>	<b>0.8+</b>	<b>84.6+</b>	<b>144+</b>		<b>28.4</b>	<b>=337.8</b>	
<b>KCAL PROCAPITE %</b>			<b>24+</b>	<b>0.2+</b>	<b>25</b>	<b>43+</b>		<b>8</b>	<b>=100%</b>	

## SCHEDA NUTRIZIONALE

PROTEINE %	LIPIDI %	GLUCIDI %	KCAL	KJ	FIBRA (g)	COLESTEROLO (mg)
24	68	8	338	1413	0.2	206