

Технологическая карта № **РТ3280**

Номер рецептуры: РТ328

Наименование блюда : ****Икра кабачковая порционная "АРОМАТНАЯ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кабачковая	43	40	63	60				
В Ы Х О Д	40		60					

Технология приготовления:

Банки с кабачковой икрой промывают, обрабатывают, открывают, снимают верхний слой и раскладывают на порции.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Кабачковая икра аккуратно выложена горкой.

Консистенция: икры - вязкая.

Цвет: соответствующей кабачковой икре.

Вкус: в меру соленый, свойственный кабачковой икре.

Запах: свойственный кабачковой икре, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	0.76	0	3.08	15.36	0	0	0	0	0
Детсад	60	1.14	0	4.62	23.04	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина