

Технологическая карта № **РТ3280**

Номер рецептуры: РТ328

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кабачковая	63	60						
<b>В Ы Х О Д</b>		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
Детсад	60	1.14	0	4.62	23.04	24.6	0.42	0.01	0.03	4.2

Источники, используемые при составлении: