

Технологическая карта № 46

Номер рецептуры: 78

Наименование блюда : **Икра морковная**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	56.7	45.5						
Лук репчатый	13	11						
Томат-паста	6.7	6.7						
Масло растительное	4.8	4.8						
Лимонная кислота	0.3	0.3						
Сахар-песок	0.7	0.7						
В ы х о д		60						

Технология приготовления:

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассерования добавляют томат-пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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	0.99	4.86	5.53	69.83	17.06	0.54	0.04	0.04	5.12

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания - издат. ООО "Партнер" г.Уфа 2015г.