

Технологическая карта № 46

Номер рецептуры: 78

Наименование блюда : **Икра морковная**

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | Ясли | | | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь | 37.8 | 30.3 | | | | | | |
| Лук репчатый | 8.6 | 7 | | | | | | |
| Томат-паста | 4.5 | 4.5 | | | | | | |
| Масло растительное | 3.2 | 3.2 | | | | | | |
| Лимонная кислота | 0.2 | 0.2 | | | | | | |
| Сахар-песок | 0.5 | 0.5 | | | | | | |
| В Ы Х О Д | | 40 | | | | | | |

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 | |
| Ясли | 40 | 0.65 | 3.24 | 3.69 | 46.56 | 11.27 | 0.36 | 0.02 | 0.02 | 3.39 | |

Источники, используемые при составлении:

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