

Технологическая карта № (Н4)Р

Номер рецептуры: (Н4)Р

Наименование блюда : ****Свекольная икра**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	63	47	83	62	63	47		
Лук репчатый	8	6.4	12	10	8	6.4		
Масло растительное	2	2	2.4	2.4	2	2		
В ы х о д	40		50		40			

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, прогревают и охлаждают.

Для пароконвектомата: Свеклу моют, калибруют, выкладывают в перфорированную гастроячейку. Ставят в пароконвектомат на режим *пар* при 100С. Продолжительность тепловой обработки зависит от объема сырья. Проверка готовности производится термометром (щупом). Щуп легко заходит и выходит из отварной свеклы.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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	0.79	2.06	4.66	40.34	19.37	0.71	0.01	0.02	5.34
Детсад	50	1.07	2.48	6.28	51.7	26.04	0.95	0.02	0.03	7.2
ГКП	40	0.79	2.06	4.66	40.34	19.37	0.71	0.01	0.02	5.34

Источники, используемые при составлении: