

Технологическая карта № **РТ3280**

Номер рецептуры: РТ3280

Наименование блюда : **25-Икра кабачковая порционная "АРОМАТНАЯ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кабачковая	32	30	53	50				
В ы х о д	30		50					

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

Вкус: в меру соленый, свойственный кабачковой икре.

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	30	0.57	0	2.31	11.52	12.3	0.21	0.01	0.02	2.1
Детсад	50	0.95	0	3.85	19.2	20.5	0.35	0.01	0.03	3.5

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура