

Технологическая карта № **ТК1С**

Номер рецептуры: **ТК1С**

Наименование блюда : **25-Морковная икра Солнышко**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	48	38	58	46.4				
Масло растительное	2	2	3	3				
Лук репчатый	3	2.5	5	4.2				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.8	0.8				
Вода	8	8	8	8				
В ы х о д	40		50					

Технология приготовления:

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

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

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	0.53	2.04	2.83	31.79	12.88	0.3	0.02	0.03	2.15
Детсад	50	0.66	3.05	3.55	44.3	16.77	0.38	0.03	0.03	2.74

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура