

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 75.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра морская

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. 2002г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	47,1	39,5	4,71	3,95
Пук репчатый	10,4	8,75	1,04	0,875
Кetchup	12,5	12,5	1,25	1,25
Масло растительное	3,7	3,7	0,375	0,375
Сахар	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,2
Жиры (г)	7,6
Углеводы (г)	11,4
Энергетичность (ккал)	128

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	12,8

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают от кончика и измельчают. Лук репчатый измельчают и пассеруют, в конце пассеровки добавляют томатную пасту. Измельченные овощи складывают в пассерованный лук, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75-100 г на порцию и в виде гарнира.

Температура подачи 10-14 град. С.

Вид подачи: гарнир.

Консистенция: однородная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: морская, несоленый, репчатый лук и томата.

Рецептура не более 10 г. с момента принятия в школу.



Семенов Игорь Александрович