



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО «Вита Лайн»  
Н.Н.Клоков  
«01» «сентябрь» 2021 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ**

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	82,5	80	8,25	8
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	66,00

С, мг	2,20
А, мг	0,20
В1, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,50
Mg, мг	10,80
P, мг	26,60
Fe, мг	0,50
K, мг	252,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Банки с консервированной продукцией вскрывают. Икру выкладывают в гастроёмкости, прогревают, охлаждают

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 14 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой

Консистенция: мягкая, сочная, однородная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: тушеных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: тушеных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.