



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков
«01» сентября 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. Тутельяна.-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	126,58	100	12,66	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	С, мг	12,80	Са, мг	32,60
Жиры, г	7,70	Е, мг	0,20	Mg, мг	18,50
Углеводы, г	8,70	Д, мкг	0,10	P, мг	31,70
Энергетическая ценность, ккал	227,90	В1, мг	0,00	Fe, мг	0,60
		А, мг	0,00	К, мг	412,80
		В2, мг	0,00	І, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Банки с консервированной продукцией вскрывают. Икру выкладывают в гастроемкости, 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.