\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 55

**Технологическая карта № 30**

**Икра овощная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свекла (до 1 января) | 21 | 15,91 |
| или свекла (после 1 января) | 22,3 | 15,91 |
| Морковь (до 1 января) | 20 | 15,9 |
| или морковь (после 1 января) | 21,2 | 15,9 |
| Редька | 22,7 | 15,9 |
| Лук репчатый | 13,6 | 11,4 |
| Чеснок | 0,72 | 0,54 |
| Масло растительное | 2,7 | 2,7 |
| **Выход** | **-** | **60** |

1 – масса отварной очищенной свеклы, протертой

**Технология приготовления**

Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь и редьку бланшируют, протирают в сыром виде. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,78 | 2,48 | 4,29 | 42,60 | 2,62 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_