



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая промышленного производства	ясли	ясли	сад	сад
	50	45	60	55
ВЫХОД:		45		55

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,72	2,82	4,62	47	0,02	4,5	-	24	23	9	0,42

Технология приготовления: *Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая в виде горки.*

Температура подачи: +15.....+20°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: *икра на тарелке в виде горки.*

Консистенция: *однородная.*

Цвет: *светло-коричневый.*

Вкус: *сладковатый.*

Запах: *вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов.*