УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 8.5/3

Наименование блюда: ИКРА МОРКОВНАЯ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 55*томатное пюре заменили на томатную пасту

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	42	33,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88
ТОМАТ ПАСТА	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
САХАР-ПЕСОК	0,5	0,5

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,57	2,04	3,49	35,17	11,11	0,31	0,02	0,02	1,84

Технология приготовления:

МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ -45,5 гр.
МОРКОВЬ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ, ЗАТЕМ ВАРЯТ В КОЖУРЕ ДО ГОТОВНОСТИ. ГОТОВУЮ МОРКОВЬ ОЧИЩАЮТ ОТ КОЖИЦЫ И ИЗМЕЛЬЧАЮТ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ МЕЛКО ШИНКУЮТ И ПАССЕРУЮТ, В КОНЦЕ ПАССЕРОВАНИЯ ДОБАВЛЯЮТ ТОМАТНУЮ ПАСТУ. ЗАТЕМ ОВОЩИ СОЕДИНЯЮТ, ДОБАВЛЯЮТ САХАР, СОЛЬ ПРОГРЕВАЮТ И ОХЛАЖДАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ИКРА ИМЕЕТ ОДНОРОДНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, ВСЕ КОМПОНЕНТЫ РАВНОМЕРНО ПЕРЕМЕШАНЫ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ, ВКУС, ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./