**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра кабачковая**

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр.109

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая | 63 | 60 | 105 | 100 |
| Выход: | - | 60 | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | Mg | B1 | В2 | С |
| 60 | 1,2 | 5,4 | 5,16 | 73,5 | 24,6 | 4,2 | 21 | 0,01 | 0,02 | 4,2 |
| 100 | 2,0 | 9,0 | 8,60 | 122 | 41 | 7 | 35 | 0,02 | 0,03 | 7 |

**Технология приготовления:**  
Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.  
Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Требования к оформлению, реализации, хранению

Икру консервированную укладывают на тарелку горкой . Температура подачи блюда 10-14 0С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков

Запах: кабачков