**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра свекольная или морковная**

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 |
| Свекла до 1-го января | 56,3 | 451 | 94 | 751 |
| \*\*\* с 1-го января | 60 | 451 | 100 | 751 |
| или морковь до 1-го января | 56,3 | 451 | 94 | 751 |
| \*\*\* с 1-го января | 60 | 451 | 100 | 751 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 20 | 16,7 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 25 | 25 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 1,2 | 1,2 |
| 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 |
| свекла | | | | | | | | | | |
| 60 | 1,42 | 1,6 | 7,44 | 60,06 | 23,0 | 1,1 | 17,8 | 0,02 | 0,02 | 4,1 |
| 100 | 2,4 | 2,7 | 12,4 | 100 | 38,3 | 1,8 | 29,7 | 0,03 | 0,03 | 6,8 |
| морковь | | | | | | | | | | |
| 60 | 1,32 | 1,6 | 6,5 | 56,2 | 18,4 | 0,74 | 24,7 | 0,02 | 0,02 | 3,12 |
| 100 | 2,2 | 2,7 | 10,83 | 93,7 | 30,7 | 1,23 | 41,2 | 0,03 | 0,03 | 5,2 |

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к оформлению, реализации, хранению

Салат укладывают горкой. Температура подачи блюда 10-14 0С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо