|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 102,2 | | 76,7 | | 10,22 | 7,67 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 95,9 | | 76,7 | | 9,59 | 7,67 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 20,8 | | 17,5 | | 2,08 | 1,75 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 5,8 | | 5,8 | | 0,58 | 0,58 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 1,17 | | 1,17 | | 0,12 | 0,12 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | 4 | | 3,3 | | 0,4 | 0,33 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,52 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 34,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,74 | |  | С, мг | 8,27 | |  | Mg, мг | | 28,64 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,72 | |  | А, мг | 0,07 | |  | Р, мг | | 54,23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 118,17 | |  | E, мг | 2,84 | |  | Fе, мг | | 1,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 470,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | I, мкг | | 8,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 60 г на порцию, уложив на тарелку горкой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи блюда 14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: икра уложена горкой,  Консистенция: сочная, однородная.  Цвет: малиново-красный - свекольной.  Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.  Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |