

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 75

Икра свекольная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Икра свекольная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Икра свекольная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	95,7	75 ¹
Лук репчатый	20,8	17,5
Томатное пюре	25	25
Масло растительное	7,5	7,5
Сахар	1,2	1,2
ВЫХОД		100

¹Масса вареных очищенных овощей

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. В конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают, уложив горкой.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой, посыпана зеленью.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново - красный.

Вкус: свойственный свекле, лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Икра свекольная» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,8	0,2	26,2	117,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,02	3,99	0	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,28	24,4	12,4	0,8	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____