



"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                  | 61,33                         | 46       | 6,13       | 4,6       |
| с 01.09 по 31.12                  | 57,5                          | 46       | 5,75       | 4,6       |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 12,5                          | 10,5     | 1,25       | 1,05      |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| САХАР ПЕСОК                       | 0,7                           | 0,7      | 0,07       | 0,07      |
| ЧЕСНОК                            | 2,4                           | 2        | 0,024      | 0,02      |
| Выход: 60                         |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 1,52  | В1, мг | 0,04 | Са, мг | 20,96  |
| Жиры, г                       | 3,47  | С, мг  | 4,96 | Mg, мг | 17,18  |
| Углеводы, г                   | 8,20  | А, мг  | 0,05 | Р, мг  | 32,52  |
| Энергетическая ценность, ккал | 71,00 | Е, мг  | 1,70 | Fe, мг | 1,00   |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 282,13 |
|                               |       | В2, мг | 0,05 | І, мкг | 4,89   |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,01   |
|                               |       |        |      | 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