

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование изделия:

ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Номер

рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Продукция промышленного производства

	Расход сырья и полуфабрикатов			
Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	63,2	60	6,32	6
Выход: 60		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

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

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность, ккал	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Са, мг	24,60
Mg, мг	9,00
Р, мг	22,20
Fe, мг	0,42
К, мг	189,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

## Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова