



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

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	100	75	10	7,5
с 01.09 по 31.12	93,75	75	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21	18	2,1	1,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	33,50	Е, мг	3,69	Са, мг	44,89
Энергетическая ценность, ккал	75,40	В1, мг	0,04	Mg, мг	26,94
Жиры, г	8,10	А, мг	0,01	Р, мг	55,86
Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Fe, мг	1,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.