



## 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	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	0,00	В1, мг	0,03	Са, мг	19,61
Жиры, г	4,89	С, мг	3,42	Mg, мг	13,33
Углеводы, г	20,11	А, мг	0,02	Р, мг	27,14
Энергетическая ценность, ккал	45,20	Е, мг	1,12	Fe, мг	0,81
		Д, мкг	0,00	К, мг	206,28
		В2, мг	0,03	І, мкг	4,06
				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 разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, 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.