

14.04.2012

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда: **«ИКРА КАБАЧКОВАЯ»**
(ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Икра кабачковая (промышленного производства)	9,2/13,8	42,4	40	63,6	60
Всего сухих веществ:	9,2/13,8				
Выход:		-	40	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Икра кабачковая – промышленного производства (для детского питания).
Потребительскую упаковку (банка) с икрой перед вскрытием промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Снимают верхний слой толщиной не менее 0,5см и порционируют из тары поставщика, не перетаривая.
Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – консистенция однородная

Цвет - оранжевый

Вкус и запах – вкус и запах соответствует продуктам, входящим в состав икры, в меру солёный. Без посторонних запахов и привкусов.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,76/1,14		3,56/5,34		3,08/4,62		47,6/71,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,02	0,02/0,03	0/0	2,8/4,2	16,4/24,6	6/9	14,8/22,2	0,28/0,42

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Пулакова О.В.