

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г

заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта: №154

Наименование изделия: **икра кабачковая**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                      | 1 порция                      |          |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Икра кабачковая для детского питания | 83                            | 80       |
| Выход                                |                               | 80       |

Химический состав данного блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Витамин С, мг |
|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| 0,72     | 2,82    | 4,62        | 47                    | 4,5           |

**Технология приготовления:** готовый продукт промышленного производства .

Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

*Консистенция:* однородная

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* сладковатый

*Запах:* вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов