

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 рецептур: Сборник рецептур 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