Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Икра морковная»

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна — Москва Ле Ли плюс. 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Брутто, г		Нетто, г		
	ясли	сад	ясли	сад	
Морковь	130	150	104	120	
Масло растительное	4	5	4	5	
Томатное пюре	3	5	3	5	
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4	
ВЫХОД			100	115	

Химический состав данного блюда

	Витамин С,			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	МΓ
2,96	5,79	15,54	126,13	8,47

Технология приготовления:

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченную морковь соединяют с пассированным луком, тушат в течение 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная