

Технологическая карта

Технологическая карта №: 381,03

Наименование изделия: Икра из морской капусты

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста морская св/мор	30 (г)	30
Масло растительное	4 (г)	4
Лук репка	9,6 (г)	8
Выход готового полуфабриката	-	7
Морковь св	- (г)	17
- с 01.01 (20%)	21	-
Выход готового полуфабриката	-	14
Чеснок св	1,3 (г)	1
Сахар-песок	0,5 (г)	0,5
Выход готового блюда	-	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,65	3,84	2,12	46,62	0,47

Технология приготовления:

Морскую капусту замочить на 30 минут, промыть тщательно (в семи водах) и отварить до готовности. Очищенный лук нашинковать мелко и потушить в масле вместе с морковью, чесноком, до мягкого состояния. Готовые овощи пропустить через мясорубку, вместе с морской капустой, выложить в глубокую емкость. Прогреть до закипания, подавать как в горячем так и в холодном виде.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов. Т подачи холодных блюд не ниже $T+15^{\circ}\text{C}$. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи
основной продукт	масло растительное

Утверждаю:

