



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Наименование блюда Икра баклажанная  
Рецептура № 76 колонка \_\_\_\_\_  
для предприятий общественного питания при общеобразовательных  
школах, 2004г.  
По сборнику рецептов \_\_\_\_\_

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Баклажаны свежие	57	42	
Томатное пюре	4	4	
Лук репчатый	6	5	
Масло растительное	2	2	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>	

**Технология приготовления**

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук припускают на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 10-15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Соответствует баклажанам

**Вкус:** Соответствует баклажанам

**Запах:** Запеченных баклажан

**Консистенция:** Овощей - мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,9	32	3,01