

Наименование блюда Икра свекольная

Рецептура № 78 колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	39	31		
Лук репчатый	8	7		
Томатное пюре	3	3		
Масло растительное	2	2		
Сахар	0,5	0,5		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут. Измельчённую свеклу соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Бордовый

Вкус: Слегка солёный с нежным ароматом овощей

Запах: Приятный

Консистенция: Мягкая, мажущая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,8	2,1	3,6	37	0,99