



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование блюда

Овощная икра

Рецептура № 79

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь	23	18		
Свекла	23	18		
Лук репчатый	9	7		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда	40			

Технология приготовления

Морковь и свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют. Измельчённую морковь и свеклу соединяют с репчатым луком, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Насыщенный красный

Вкус: Сладковатый

Запах: Свежесваренных овощей с ароматом масла растительного

Консистенция: Овощей - мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
0,5	2,1	2,7	32	0,48