



Название: Икра из лимонного сока

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Лимонный сок	кг.	0,1	0,1	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Агар-агар	кг.	0,001	0,001	
3	Цитрат	кг.	0,001	0,001	
4	Масло растительное	кг.	1	1	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Растительное масло охладите до температуры -5С.
2. Смешать лимонный фреш с цитратом и растворить блендером.
3. Добавить агар и довести до кипения.
4. Охладить до температуры 60-70С.
5. Перелить в соусную бутылку.
6. Прокапать в охлажденное масло.
7. Собрать икру перфорированной ложкой.
8. При необходимости промыть в фильтрованной или кипяченой воде.
9. Хранить в холодильнике до 5дней.

Дополнительно: заменяйте лимонный фреш любой другой жидкостью и получайте разнообразие вкусов в виде икры.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Агар-агар](#)

[Цитрат](#)

[Пирометр](#)

[Перфорированная ложка](#)

[Соусная бутылка](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

Chefs-Shop.Com