

14.04.21

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

Наименование блюда: **«КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ»**
(ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)

Номер рецептуры: 516

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюдо, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Концентрат киселя	17,82/23,76	18	18	24	24
2. Сахар	4,99/5,99	5	5	6	6
3. Вода		156	156	208	208
Всего сухих веществ:	22,81/29,75				
Выход:		-	150	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды.
Полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения, охлаждают.
Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – консистенция средней густоты, без комочков заварившегося крахмала, поверхность без плёнки.
Цвет - кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат.
Вкус, запах - вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,5/1,4		0/0		21,8/29,1		91,5/122	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0/0	0,1/0,13	0/0	0/0	0,02/0,03

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.