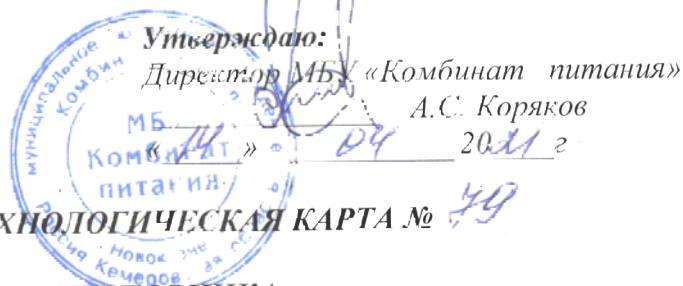


14.04.2017



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«ОТВАР ШИПОВНИКА»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Отвар шиповника»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

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. Шиповник сухой	11,18/12,9	13	13	15	15
2. Сахар	4,99/6,99	5	5	7	7
3. Вода		158	158	210	210
Всего сухих веществ:	16,17/19,89				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком (используют часть от нормы воды) и кипятят 15 минут. Полученный отвар охлаждают, после чего настой процеживают, добавляют сахар, оставшуюся воду, доводят до кипения. Охлаждают под закрытой крышкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не выше + 14°C. Подают в стаканах без плодов. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – слегка прозрачный, без плодов шиповника.

Цвет – коричневый или красно-коричневый.

Вкус и запах – напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

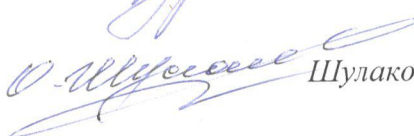
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,41/0,48		0/0		11,3/12,9		46,84/117,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,04/0,05	0/0	130/173	7,9/10,5	2,21/2,9	2,21/2,9	0,41/0,55

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.