

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В.Черепенько

2022

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М.Кушнерук

2022

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Желе «Апельсинка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «18» 01 2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сахар	160,0	160,0
Желатин	30,0	30,0
Вода	720,0	720,0
Апельсины	455,821	305,4
Лимонная кислота	1,0	1,0
Выход готовой продукции	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа.

Апельсины свежие перебирают, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой, отжимают сок и хранят его на холоде. Мезгу заливают водой и варят 5-8 минут.

Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, добавляют набухший желатин, размешивают до его полного растворения. В подготовленный сироп с желатином добавляют лимонную кислоту, ягодный сок и вновь доводят до кипения, процеживают, разливают в формочки и оставляют на холоде в течение 1,5-2 часов для застывания. Застывшее желе порционируют и отпускают по 100-150 г на порцию.

Оптимальная температура подачи не ниже +16°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – прозрачная масса, хорошо сохраняющая форму, поверхность блестящая;

цвет – от светло-оранжевого до разных оттенков и интенсивности;

вкус – сладкий, с кисловатым привкусом использованных плодов разной интенсивности;

запах – типичный для плодов из которых приготовлено желе;

консистенция – студнеобразная, плотная, упругая, режущаяся.

4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2...+6°C не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,5	0	16,6	78,8

подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрианица

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи