

**ГУ «Берестовицкий межотраслевой центр по обеспечению деятельности
бюджетных организаций»**



**Технологическая карта
КИСЕЛЬ «ТРОПИКИ»**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

Акт контрольной проработки от 04.04.2024г, находится в ГУ «Берестовицкий межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций», по адресу г.п.Б.Берестовица, ул.Ленина, 11

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Если		Сад	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсины	22,5	22,5	30,0	30,0
Сахар-песок	15,0	15,0	20,0	20,0
Крахмал картофельный	4,5	4,5	6,0	6,0
Вода	120,0	120,0	160,0	160,0
Выход готовой продукции:	150,0		200,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Апельсины перебирают, тщательно промывают в холодной проточной воде, не очищая, нарезают кружочками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют нарезанные фрукты, отваривают в течение 5-8 минут, напиток процеживают.

Картофельный крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Подготовленный крахмал вводят, непрерывно помешивая. Смесь вновь доводят до кипения, охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности и частиц апельсина;

цвет – желтоватых оттенков;

вкус, запах – сладкий, с кисловатым привкусом и ароматом апельсинов;

консистенция - вязкая, тянущаяся.

4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энергетическая ценность
150/200	0,18/0,25	0,04/0,05	18,28/24,37	75,26/100,33

Разработал: инженер-технолог



Д.Н.Чернова

Согласовано ГУ «Берестовицкий районный центр гигиены и эпидемиологии» от
19.04.2024 №04-04-06/1072