

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

15



Н. Василенко
2020 г.

**Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Кисель из концентрата новый**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 07.09.2020

1 Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Концентрат киселя	24	24	2400	2400
Сахар-песок	5	5	500	500
Вода	190	190	19000	19000
Выход готового изделия	200		20000	

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Концентрат киселя разводят небольшим количеством холодной воды, взятой от нормы. Полученную смесь быстро вливают тонкой струйкой в кипящую воду, добавляют сахар-песок, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Снимают с огня, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

цвет – типичный для использованного наименования концентрата;

вкус и запах – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для использованного концентрата;

консистенция – вязкая, тянущаяся.

4 Срок годности и условия хранения:

Срок реализации не более 3 часов с момента приготовления.

5 Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность кКал/кДж
-	-	12,8	50,0/209,3

Инженер-технолог

Миронович О.И.