

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Минского района

(наименование организации разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

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

С.В.Шаблыко

« 04 » апреля 2023 г

Дата введения: 05.04.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8
на кулинарную продукцию

Кисель из припаса смородинового

(наименование кулинарной продукции)

1.Рецептура Фирменное

СТБ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Припас черносмородиновый или красносмородиновый с сахаром	18,75	18,75	25	25
Сахар	7,5	7,5	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5	6	6
Вода	119,25	119,25	159	159
Выход готовой продукции	150		200	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В протертую смородину вливают небольшое количество теплой (40°C) кипяченой воды, перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, нагревают до кипения, тонкой струйкой быстро вводят разведенный охлажденной водой (200 г) крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения, снимают с огня, накрывают крышкой, охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы.

3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

Внешний вид – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

Цвет— из красной смородины – красный; черной смородины – от светло до темно-бордового с фиолетовым оттенком;

Вкус и запах – кисло-сладкий, типичный для использованных продуктов;

Консистенция—вязкая, тянущаяся.

4. Правила подачи: Кисель отпускают охлажденным до комнатной температуры по 150-200 г на порцию.

5.Срок годности и условия хранения: при комнатной температуре не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
-	-	33,4	132/553



расшифровка подписи

Е.В.Еркович

Подпись разработчика