

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



Л.С.Крупская



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Напиток «Баланс»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 15.03.2024

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки	22,7*	20
Изюм	5	5
Плоды шиповника сушеные	5	5
Сахар	15	15
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	220	220
Выход готового изделия:		200

*-согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают произвольной формы. Сушеные плоды шиповника и изюма перебирают, удаляя посторонние примеси, хорошо промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для приготовления концентрата. В кипящую воду (60 г на порцию) кладут изюм и плоды шиповника, варят при слабом кипении 5-7 минут, затем добавляют яблоки и варят при слабом кипении 3-5 минут, прекращают нагрев и оставляют для настаивания на 1-1,5 часа при закрытой крышке, процеживают.

В кипящую воду (160 г на порцию) добавляют сахар, лимонную кислоту и подготовленный концентрат, проваривают при слабом кипении 1-2 минуты.

Готовый напиток охлаждают до необходимой температуры, порционируют в стаканы или чашки.

Температура подачи напитка возможна в горячем (не выше +50°C) и холодном (комнатной температуры, но не ниже +16 °C) виде.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - однородная полупрозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц;

цвет - типичный для используемого сырья;

вкус, запах - сладкий, с привкусом и ароматом используемого сырья;

консистенция - жидкая.

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,1	-	7,8	31/130

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.
расшифровка подписи

вм. вр.-инженер
Н.В.Лорвикевиц (иск. № 32-27.4/2949 от 10.05.2024)