

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Лукашевич

«19» 12 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Напиток «Витаминный»

Дата введения «19» 12 2022 г

по СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки	22,7*	20
или Груша	22,2*	20
Припас клюквенный	10	10
или Припас чёрносмородиновый	10	10
или Припас клубничный	10	10
или Припас вишнёвый	10	10
или Припас красносмородиновый	10	10
или Припас брусничный	10	10
или Припас малиновый	10	10
Вода	220	220
Сахар	15	15
Выход готового изделия:		200

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яблоки свежие (или груши) перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают произвольной формы.

В кипящую воду (60 г на порцию) кладут подготовленные плоды и варят при слабом кипении 5-7 минут, добавляют припас и доводят до кипения, затем прекращают нагрев и оставляют для настаивания на 1-1,5 часа, процеживают.

В кипящую воду (160 г на порцию) добавляют сахар 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 прозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения;

цвет - типичный для используемого сырья;

вкус и запах - кисло-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
-	-	10,7	43/180

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи