



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Вишню заливают кипящей водой (30-40 % от нормы) и варят при слабом кипении не более 5 -7 минут, затем процеживают. В горячей воде растворяют сахар, добавляют вишневый отвар и доводят до кипения.

Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

*Внешний вид, консистенция* – однородная прозрачная жидкость;

*Цвет* – от ярко-розового до красного разной интенсивности;

*Вкус* – сладкий с кисловатым привкусом;

*Запах* – характерный для вишни.

## 4. Срок годности и условия хранения

При комнатной температуре не более 3 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности на 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж
0,1	0,05	10,6	42,1



(подпись разработчика)

С.И.Самойлюк  
(расшифровка подписи)