

ГУ «ГРОДНЕНСКИЙ РАЙОННЫЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ЦЕНТР ДЛЯ  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И  
ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНОВ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего ГУ  
«Гродненский районный межотраслевой  
центр для обеспечения деятельности  
бюджетных организаций и  
государственных органов»

А.А.Величко



Технологическая карта № \_\_\_\_  
на кулинарную продукцию

Напиток «Дюшес»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения в действие 01.09.2023

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Яблоко	32,6	23,0
Груша	23,2	16,2
Сахар	15,7	15,7
Вода	173,0	173,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яблоки и груши перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении 6-8 минут. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи + 20°C.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** – плоды, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус, запах** – кисловато-сладкий с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов, типичный для вареных плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов - мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,15	0,14	17,64	71,62

Акт контрольных проработок находится в ГУ «Гродненский районный межотраслевой центр для обеспечения деятельности бюджетных организаций и государственных органов», по адресу г.Гродно, ул.Горького, 49

Разработал инженер-технолог



Супинская Д.А.