



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Напиток «Клубничка».**  
(наименование кулинарной продукции)

По СТБ 1210-2010

### 1. Фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Припас клубничный с сахаром	24	24
Сахар-песок	8	8
Вода	170	170
Выход:	.	200

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В припас вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°C), перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, доводят до кипения и охлаждают.

Готовый напиток, охлажденный до комнатной температуры, порционируют в стаканы.

### 3. Правила подачи, оформления блюд, кулинарных изделий

Отпускают охлажденным до комнатной температуры по 150-200 г на порцию

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

### 4. Характеристика изделий 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, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом клубники;
- **Консистенция** – жидкая.
- **Срок реализации и условия хранения** – при комнатной температуре не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности: на 100 г блюда

Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
0,1	.	11,25	45

Подпись



**Бондаренко А.Г.**  
(расшифровка подписи)