

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГП «Азбука питания»

должность руководителя организации

Шематович С.И.

личная подпись

расшифровка подписи

дата 26.10.22г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229
НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Напиток «Лимончик»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепттура:

ДАТА ВВЕДЕНИЯ: 27.08.20г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Лимоны	17,76	16
Сахар	20	20
Вода	214	214
Выход готовой продукции	200	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лимоны перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки и нарезают тонкими дольками.

Лимоны заливают горячей водой и кипятят в течение 5 минут, оставляют на 2-3 часа для настаивания, затем процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция: однородная полупрозрачная жидкость;

Цвет: светло-желтоватый;

Вкус: кисло-сладкий;

Запах: характерный для лимонов.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г изделия:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,07	0,01	9,3	37,6/159,7

(подпись разработчика)



Цымбулова А.Г.
(расшифровка подписи)