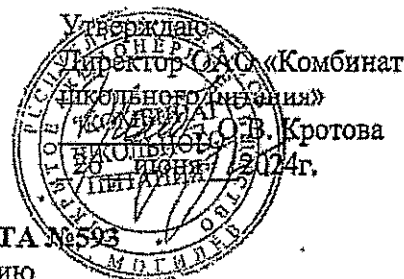


**ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №593**  
на кулинарную продукцию

**НАПИТОК «ЛЮБИМЫЙ»**

по СТБ 1210-2010

**1.РЕЦЕПТУРА:**

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Припас черносмородиновый	120	120
Сахар	50	50
Вода	890	890
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>	

**2.ОНИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

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

Готовый напиток, охлажденный до комнатной температуры, порционируют в стаканы.  
Рекомендуемая норма отпуска 150-200мл на порцию.

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:**

*внешний вид* – однородная прозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц;

*цвет* – розово-красный, разной интенсивности;

*вкус, запах* – кисловато – сладкий, с привкусом и ароматом красной смородины;

*консистенция* – жидкая.

**4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:**

При комнатной температуре не более 3 часов.

**5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ на 100г БЛЮДА:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
0	0	12,9	211 кДж (50,4 ккал)

Е.В.Судинина