

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 «Свежесть»

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
Лимон	8,0	8,0
Масса очищенных лимонов	—	5,0
Груша	23,2	16,2
Сахар	16,0	16,0
Вода	165,0	165,0
Выход готовой продукции	200,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Груши перебирают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики. Цедру, снятую с лимонов, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут и оставляют на 30 минут для настаивания и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют дольки (ломтики) груши и лимона, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи + 20°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

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

вкус, запах – жёлтый разной интенсивности, кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

консистенция – жидкая, плодов - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения

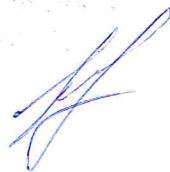
На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,06	16,00	64,24

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.