

Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Минского района

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Минского района»

С.В.Шаблыко

« 14 » апреля 2023 г

Дата введения: 05.04.2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7
на кулинарную продукцию
НАПИТОК «СМОРОДИНКА»

1. Рецепт Фирменное

СТБ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Припас черносмородиновый или красносмородиновый с сахаром	18,8	18,8	25	25
Сахар	15	15	20	20
Вода	125,3	125,3	167	167
Выход готового блюда:	-	150	-	200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В припас вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40⁰С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Готовый напиток порционируют в стаканы. Отпускают охлажденным до комнатной температуры, отпускают по 150-200 г на порцию.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид – однородная, полупрозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения;

Цвет – красновато-фиолетовый из черносмородинового припаса, малиново-красный из красносмородинового припаса равной интенсивности;

Вкус, запах – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом смородины;

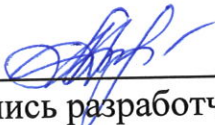
Консистенция – жидкая.

5. Срок годности и условия хранения: при комнатной температуре не

более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100 г

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
-	-	14,7	105/440,0


(подпись разработчика)

Л.И.Афанасович
(расшифровка подписи)