

Государственное предприятие «Азбука питания»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.И.Шематович

личная подпись

расшировка подписи

дата 25.01.2023

Технологическая карта № 369

на кулинарную продукцию

Напиток «Фантастик»

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную
продукцию

Акт контрольной проработки от 21.01.2023 г.

1 Рецепт

дата введения: 21.01.2023 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	14,2	12,5
Апельсины или лимоны	10	10
Сахар	15,0	15,0
Вода	220	220
Выход готового блюда:	-	200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Апельсины или лимоны перебирают, промывают в проточной воде, нарезают дольками.

Подготовленные яблоки и лимоны (апельсины) заливают горячей водой и варят при слабом кипении не более 4-5 минут. Оставляют на 1,5-2 часа для настаивания, затем процеживают.

В процеженный отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры. Оптимальная температура подачи +16°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - однородная полупрозрачная жидкость;

Цвет - от светло-серого до светло-розового;

Вкус – кисло-сладкий, с выраженным вкусом лимона (апельсина) и яблок;

Запах – характерный для используемых продуктов.

4. Срок годности и условия хранения.

При комнатной температуре не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из апельсина	0,09	0,06	8,52	35,02/146,52
из лимона	0,09	0,06	8,26	34,05/142,47


/подпись разработчика/

Семенович Д.Ю
/расшифровка подписи/