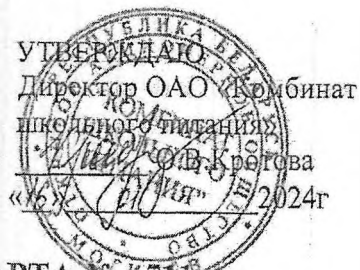


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4511

на кулинарную продукцию

«Напиток апельсиновый, мандариновый»

по СТБ 1210-2010, акт контрольной проработки от 16.01.2024г.

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Апельсины или мандарины	16	16
Сахар	16	16
Вода	214	214
Выход готового изделия		1/200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Апельсины, или мандарины перебирают, промывают в проточной воде, снимают цедру и отжимают сок.

Цедру нарезают, заливают горячей водой и кипятят в течение 5 минут, оставляют на 2-3 часа для настаивания, процеживают, добавляют сахар, вливают ранее отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

Отпускают в стаканах или чашках.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция – однородная полупрозрачная жидкость;

Цвет – от светло-оранжевого до оранжевого;

Вкус – кисло-сладкий;

Запах – характерный для используемого продукта;

4.Срок годности и условия хранения.

При комнатной температуре не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из апельсин	0,07	0,02	8,65	35,2/147,38
из мандарин	0,07	0,03	8,65	35,2/147,38

Е.В.Сурина