


УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора




М.В.Крицкая
«11 Января» 2019г

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Напиток из плодов шиповника

по СТБ 1210-2010

Дата введения 11.01.2019г.

1.Рецептура:

| Наименование сырья | Расход сырья, г | | | |
|-------------------------------|-----------------|------------|---------------|--------------|
| | На 1 порцию | | На 100 порций | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Плоды шиповника сушеные | 20 | 20 | 2000 | 2000 |
| Сахар | 15 | 15 | 1500 | 1500 |
| Вода | 205 | 205 | 20500 | 20500 |
| Выход готового изделия | - | 200 | - | 20000 |

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут, добавляют сахар, доводят до кипения. Отвар процеживают, доводят до кипения и охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры. Готовый напиток, охлажденный до комнатной температуры, порционируют в стаканы.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция – однородная полупрозрачная жидкость;

Цвет – желтоватый с коричневым оттенком;

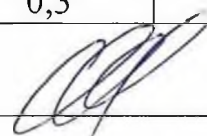
Вкус и запах – кисло-сладкий, со свойственным привкусом плодов шиповника.

4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 0,3 | - | 7,16 | 30/124,8 |



Ларюхина О.Н.