

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.В.Лукашевич

«19» 12 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Напиток лимонный (апельсиновый) новый

по СТБ 1210-2010

Дата введения 19.12.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Лимоны	16	16
Или апельсины	22	22
Вода	220	220
Сахар	15	15
Выход готового изделия:		200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Лимоны или апельсины перебирают, тщательно промывают, нарезают произвольной формы.

В кипящую воду (60 г на порцию) кладут подготовленные фрукты и варят при слабом кипении 3-5 минут, затем прекращают нагрев и оставляют для настаивания на 1-1,5 часа, процеживают.

В кипящую воду (160 г на порцию) добавляют сахар и подготовленный концентрат, проваривают при слабом кипении 1-2 минуты.

Готовый напиток охлаждают до необходимой температуры, порционируют в стаканы или чашки. Температура подачи напитка возможна в горячем (не выше +50°C) и холодном (комнатной температуры, но не ниже +16 °C) виде.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

цвет - типичный для используемого сырья;

вкус и запах - кисло-сладкий, с характерным привкусом и ароматом используемого сырья;

консистенция - жидкая.

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Лимонный	0,1	-	7,0	29/121
Апельсиновый	0,1	-	7,6	31/130

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи