

Государственное предприятие «Азбука питания»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

личная подпись

дата 25.01.2023 г.

С.И. Шематович

расшифровка подписи

Технологическая карта № 371

на кулинарную продукцию

Напиток яблочный

1210-2010

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

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	45,4	40
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	220	220
Выход готового блюда:	-	200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками.

Подготовленные яблоки 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, лимонную кислоту доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры. Оптимальная температура подачи +16°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - однородная прозрачная жидкость;

Цвет - от светло-желтого до желтого;

Вкус - кисло-сладкий, в зависимости от используемого сорта яблок;

Запах - характерный для яблок.

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
0,08	0,07	6,32	26,23/109,75

/подпись разработчика/

/расшифровка подписи/