



Утверждаю

Директор ОАО «Комбинат  
школьного питания»Л.В. Наровская  
«15» «08» 2023г.**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №465**

на кулинарную продукцию

**НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**Дата введения: 15. 08. 2023 г.

по СТБ 1210-2010

**1.РЕЦЕПТУРА:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции ( г )	
	Брутто	Нетто
Яблоки	45,4	40
Лимоны	8	7
Вода	220	220
Сахар	16	16
Кислота лимонная	0,2	0,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп в течение 1-2 минут. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды, варят при слабом кипении не более 5-7 минут, добавляют мелко нарезанные лимоны и оставляют на 1-2 часа для настаивания. Затем напиток процеживают, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:**

**внешний вид** – однородная полупрозрачная жидкость, допускается небольшое количество взвешенных частиц;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисловато – сладкий;

**запах** – характерный для яблок с ароматом лимона

**4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:**

При комнатной температуре не более 3 часов.

**5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ на 100г БЛЮДА:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
0,1	0,1	10,5	172 (41)

Подпись разработчика

К.К. Андреенко

Расшифровка подписи