



Технологическая карта №  
на кулинарную продукцию  
«ФитоНапиток»

по СТБ 1210-2010

Дата введения 14.03.2024г.

**1. Рецепттура:**

| Наименование сырья                     | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г |            |
|--|---|------------|
|  | Брутто  | Нетто      |
| Изюм                                   | 10  | 10         |
| Сироп шиповника с рябиной обыкновенной | 15  | 15         |
| Вода                                   | 210   | 210        |
| <b>Выход готовой продукции</b>         |   | <b>200</b> |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, хорошо промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для приготовления концентрата. В кипящую воду (60 г на порцию) кладут изюм, варят при слабом кипении 5-10 минут, затем прекращают нагрев и оставляют для настаивания при закрытой крышке на 1-1,5 часа, процеживают.

В кипящую воду (150 г на порцию) добавляют подготовленный концентрат, сироп шиповника, 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 кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

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

*цвет* - характерный для используемого сырья;

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

*консистенция* - жидкая.

**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 |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 0,1      | -       | 7,8         | 31/130                            |

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.  
расшифровка подписи

мл. впр.-инженер   
(инв. №32-27.4/2949 от 10.05.2024)