

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 17
имени А.И. Котова учителя
Славянского
Т.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда) **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 538)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник	20	20	20	20
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	230	230	230	230
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,3	22,8	97,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
30	10	0,28	14

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сушеные плоды перебирают, промывают в холодной воде, подсушивают, заливают кипятком на 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после процеживают затем закладывают сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют шиповнику. Цвет коричневый или темно-коричневый.