



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры **389**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок фруктовый (яблочный)	200	200	20,0	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	0	20,2	84,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	8	2,8	4

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

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 200г непосредственно перед отпуском.

Сок может поступать в индивидуальной стерильной упаковке (сок с трубочкой).

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента разлива.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан. Для сока в упаковке – упаковка чистая, не поврежденная, трубочка в полиэтиленовой упаковке прикреплена сбоку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.