

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 520)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	35	3024
2	Сахар	5	5
3	Крахмал	7,5	7,5
4	Вода	180	180
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,1
Жиры(г)	0,12
Углеводы(г)	23,4
Ккал	96

Технология приготовления: Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Яблоки заливают водой и варят 7-10 мин., процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный данному виду фруктов, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственные яблокам. Консистенция средней густоты, однородная без комков.