

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537

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)	180	180	18,0	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию выходом 180г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	0,18	18,18	82,8

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

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.
Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.