

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СОКА

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 524)**

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	100	100	10,0	10,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Крахмал	5	5	0,5	0,5
Вода	100	100	10,0	10,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,12	39,0	158,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
22	6	0,2	4,4

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

В сок (50% от нормы) добавляют сахар, доводят до кипения. В полученный сироп струей вливают подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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