|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **388** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ШИПОВНИК СУХОЙ | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,66 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | Са, мг | | 19,08 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,27 | |  | С, мг | 88,00 | |  | Mg, мг | | 4,86 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,05 | |  | А, мг | 0,16 | |  | Р, мг | | 3,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 93,80 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 10,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14-18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: напиток налит в стакан  Консистенция: жидкая  Цвет: темно-красный  Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника  Запах: шиповника | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова