|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 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 | | | | | | | | | | | | 18 | | 18 | | 1,8 | 1,8 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 180 | | 180 | | 18 | 18 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,59 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | Са, мг | | 17,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,24 | |  | С, мг | 79,20 | |  | Mg, мг | | 4,37 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,14 | |  | А, мг | 0,14 | |  | Р, мг | | 2,75 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 84,42 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 9,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | 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