|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **13** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов,** **детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений** **профессионального образования, специализированных учреждений** **для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной** **реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | | | 16,7 | | | 16,7 | | 1,67 | 1,67 | | |
| ШИПОВНИК СУХОЙ | | | | | | | | | | | | | 11,1 | | | 11,1 | | 1,11 | 1,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,33 | |  | В1, мг | | 0,01 | |  | Са, мг | | | 14,27 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,14 | |  | С, мг | | 48,84 | |  | Mg, мг | | | 3,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,37 | |  | А, мг | | 0,09 | |  | Р, мг | | | 1,70 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 66,25 | |  | E, мг | | 0,00 | |  | Fе, мг | | | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | | 6,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,03 | |  | I, мкг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +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 исухофруктов  Запах: шиповника и сухофруктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова