

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412



### Технико-технологическая карта №393.

#### «Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, КомРФ по торговле 1994 г, по редакцией Ф.Л.Марчука, рецепт №591 стр 335

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию |            |           |            |           |            |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|-----------|------------|-----------|------------|
|                                                                                | Брутто,гр                                 | Нетто,гр   | Брутто,гр | Нетто,гр   | Брутто,гр | Нетто,гр   |
| Кисель из концентрата                                                          | 18                                        | 18         | 21,6      | 21,6       | 24        | 24         |
| Вода                                                                           | 142,5                                     | 142,5      | 171       | 171        | 190       | 190        |
| Сахар-песок                                                                    | 5,63                                      | 5,63       | 6,75      | 6,75       | 7,5       | 7,5        |
| Лимонная кислота<br>(добавляют в случае недостаточной кислотности концентрата) | 0,15                                      | 0,15       | 0,18      | 0,18       | 0,2       | 0,2        |
| <b>Выход :</b>                                                                 | -                                         | <b>150</b> | -         | <b>180</b> | -         | <b>200</b> |

#### Технология приготовления.

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Температура подачи киселя 35°C.

#### Требования к качеству.

*Внешний вид* : кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция* : однородная, средней густоты, слегка желеобразная..

*Вкус* : плодов или ягод, кисло-сладкий.

*Цвет* : соответствует виду плодов или ягод.

*Запах* : свежих плодов или ягод.

150гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины  | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Б- 0,17                            | А- --     | Са-9,04               |
| Ж- 0,008                           | В1-0,0008 | Мg- 2,15              |
| У- 24,6                            | В2-0,0023 | Р- 8,08               |
| Э.Ц- 99,2                          | С- 0,11   | Fe- 0,5               |

180 гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 0,2                             | А- --    | Са-10,85              |
| Ж- 0,01                            | В1-0,001 | Мg- 2,59              |
| У- 29,5                            | В2-0,003 | Р- 9,7                |

|            |         |          |
|------------|---------|----------|
| Э.Ц- 118,9 | С- 0,13 | Fe- 0,61 |
|------------|---------|----------|

200 гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 0,22                            | А- --    | Са-12,05              |
| Ж- 0,011                           | В1-0,001 | Mg- 2,87              |
| У- 32,77                           | В2-0,003 | Р- 10,77              |
| Э.Ц- 132                           | С- 0,144 | Fe- 0,67              |

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина