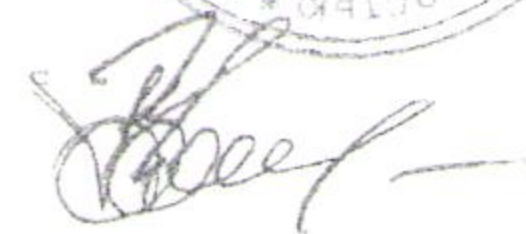


ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса. 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрыженков Р.А.



Технологическая карта
Акт контрольной проработки.

«Напиток лимонный»

№	Наименование	На 1 порцию в гр		На 1 порцию в гр	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Лимон	18.75	12	22.5	14.4
2	Сахар-песок	18	18	21.6	21.6
3	Вода	150	150	180	180
4	Выход в готовом виде	-	150	-	180

Технология приготовления.

Лимон вымыть, мелко нашинковать, залить горячей водой, проварить 5-7 минут, настоять в течении 1,5-2 часа, процедить, добавить сахар, довести до кипения и охладить.

Требования к качеству.

Вкус : кисло-сладкий.

Цвет : соответствует цвету лимона.

Внешний вид : напиток налит в стакан.

Консистенция : жидкая.

Запах : приятный, свойственный запаху лимона.

Пищевая и энергетич цен.

Б- 0.08

Ж-

У-27.1

ЭЦ-108.6 ккал

Витамины

В1-0.01

С- 10

А- 0.0025

Е-0.025

Минеральные вещ.

Са-10.5

Fe-0.22

Р- 5.5

Mg-3.0

Руководитель по производству :



Сапрыкина М.А