

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



Технико-Технологическая карта №392.

« Напиток из плодов шиповника»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Могильного и

В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецепт № 398 стр314

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды шиповника сушеные	15	15	18	18
Сахар	6,25	6,25	7,5	7,5
Вода	150	150	180	180
Выход	-	150	-	180

Технология приготовления.

Плоды шиповника промывают водой, кладут в посуду из неокисляющего 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, охлаждают до температуры 15°C и подают.

Требования к качеству.

Внешний вид : напиток налит в стакан

Цвет: темно-красный

Консистенция : жидкая

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества
Б-0,51	В1-0.01	Ca-16
Ж- 0,21	В2-0.05	Mg-2,6
У-13,48	А----	P-2,6
Э.Ц- 57,85 ккал	С -75	Fe- 0.47

180 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества
Б-0,61	В1-0.01	Ca-19,2
Ж- 0,25	В2-0.05	Mg-3,1
У-16,18	А----	P-3.1
Э.Ц- 69,41 ккал	С -90	Fe- 0.57

Руководитель производства

Сапрыкина М.А