

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из сока

Номер рецептуры: 358

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок натуральный	60	60	6,0	6,0
Сахар-песок	24	24	2,4	2,4
Крахмал картофельный	10	10	1,0	1,0
Вода	140	140	14,0	14,0
Выход		1/200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1	Са (мг):	8,2
Жиры (г):	0,0	Mg (мг):	0,96
Углеводы (г):	25	Fe (мг):	0,28
Эн.ценность (ккал):	105,6	С (мг):	2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют сок и вновь доводят до кипения.

ИП Маковецкая Т.Г. *Маковецкая Т.Г.*

Разработчик Лысенко И.И. *Лысенко И.И.*

