

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Тип довольствующихся: МЕНЮ: Дети 7-11 лет (обед)
Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из сухого шиповника

Номер рецептуры: ТТК-15/10

Сборник технических нормативов для питания детей в
дошкольных организациях. 280 блюд 280 блюд г
Екатеренбург Гращенко Д.В. 2011г

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник сухой	15	15
Сахар-песок	15	15
Вода	235	235
Напиток из шиповника	0	200
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,24	0,10	13,34	55,22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
150,00	0,02	0,04	0,12	0,00	19,88	2,56	4,90	0,48	7,50	0,00	0,00	0,24

Технология приготовления:

1. Вариант: Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. 2. Вариант: Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят до размягчения плодов, плоды шиповника с добавлением отвара пробивают погружным производственным, бленером массу процеживают через конусообразный друшлог вставив в него сито, добавляют в процеженный отвар сахар и доводят до кипения и охлаждают. Температура подачи 15С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - прозрачный отвар.

Цвет - светло - коричневый

Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц.

Запах - свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

Вид обработки: Варка

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

