

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из концент

Номер рецептуры: *С/В*Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школ для общеобразовательных учреждений*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар	15	15	1,5	1,5
Кисель	24	24	2,4	2,4
	Выход:	260	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	34
Энергетичность (ккал):	129

Ca (мг):	0,68
Mg (мг):	
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,02

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. *Тара: 4-6*

Требования к качеству:

Внешний вид кисель прозрачный без пленки на поверхности.

Консистенция однородная средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет соответствует названию ягод и фруктов.

Вкус указанных плодов или ягод, кисло-сладкий.

Запах плодов и ягод.

Рецептура из книги рецептов в течение 10 лет с момента представления.



Соборная Ударты Александрович