

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усеньска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №518

Наименование изделия: Кисель из свежих ягод

Номер рецептуры: 518

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Черная смородина	25	24						
Или крыжовник	25	24						
Вода	180	180						
Сахар	15	15						
Крахмал	6	6						
Итого:			0,2	0,0	0,1	0,1	21,5	87

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,01	0,01	29,3	10	0,3

Выход: 200

Технология приготовления: Смородину, крыжовник перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают водой (1:5), проваривают 10 – 15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный ягодам, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло – сладкий, свойственные виду ягод. Консистенция средней пустоты, однородная, без комков.