

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №539

Наименование изделия: Напиток клюквенный

Номер рецептуры: 539

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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.		
Клюква	22	20						
Вода	201,5	201,5						
Сахар	20	20						
Итого:			0,1	0,0	0,0	0,0	20,7	83

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,00	0,00	1,2	3	0,2

Выход: 200

Технология приготовления: Подготовленные ягоды моют, ошпаривают, протирают и отжимают сок. ставят в холодильный шкаф при температуре +4, +6*С. Мезгу заливают горячей водой. Варят 5-7 минут, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Вливают отжатый сок и снова доводят до кипения. Охлаждают. Разливают в стаканы.

Температура подачи: 14°С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, запах соответствует виду ягод, цвет красный, слегка мутный. Консистенция жидкая.