

Технологическая карта № **ТР256**

Номер рецептуры: РТ256

Наименование блюда : ****Напиток из шиповника**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник сухой	10	10	12	12	10	10	12	12
Сахар-песок	5	5	7	7	7	7	7	7
В Ы Х О Д	150		180					

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси.

Консистенция: жидкость.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий.

Запах: свойственный шиповнику

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.34	0.14	9.82	41.9	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.41	0.17	12.78	54.27	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина