

Технологическая карта № **ТК483**

Номер рецептуры: ТК483

Наименование блюда : **\*\*Кисель из повидла**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Повидло	22	22						
Сахар-песок	1	1						
Крахмал	6.5	6.5						
<b>В Ы Х О Д</b>		180						

**Технология приготовления:**

Повидло разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают добавляют сахар, аскорбиновую кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14\*С.

**Требование к качеству:**

Вкус и аромат-кисло -сладкий, цвет, свойственный плодам, из которого приготовленно повидло.

Консистенция: густая, однородная, без комочков.

**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
Детсад	180	0.13	0	20.53	82.65	3.11	0.29	0	0	0.11

Источники, используемые при составлении: