

Технологическая карта № **ТК483**

Номер рецептуры: ТК483

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Повидло	18	18						
Сахар-песок	1	1						
Крахмал	4	4						
<b>В ы х о д</b>			150					

**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.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.1	0	15.92	64.07	2.55	0.24	0	0	0.09

Источники, используемые при составлении: