

Технологическая карта № **TP256**

Номер рецептуры: РТ256

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник сухой	10	10						
Сахар-песок	7	7						
В ы х о д	150							

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	11.82	49.88	6.21	0.32	0.01	0.03	100

Источники, используемые при составлении: