

Технологическая карта № **ТК484**

Номер рецептуры: ТК484

Наименование блюда : **25-Кисель из концентрата**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кисель плодов.ягод.	18	18	20	20				
Сахар-песок	3	3	4	4				
Вода	150	150	180	180				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14 С.

Требование к качеству

Внешний вид: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат.

Вкус и запах: кисло – сладкий с ароматом вида концентрата.

Консистенция средней густоты, без комков

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	0.08	0.05	4.21	17.65	2.79	0.26	0	0	1.24
Детсад	180	0.09	0.06	5.34	22.27	3.12	0.29	0.01	0	1.38

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____О. А. Бура