

Технологическая карта № **ТК483**

Номер рецептуры: ТК483

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

| Наименование сырья   | Норма закладки на одну порцию, в гр. |       |        |       |        |       |        |       |
|----------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|                      | Ясли                                 |       | Детсад |       |        |       |        |       |
|                      | брутто                               | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Повидло              | 18                                   | 18    | 22     | 22    |        |       |        |       |
| Аскорбиновая кислота | 15                                   | 15    | 18     | 18    |        |       |        |       |
| Сахар-песок          | 1                                    | 1     | 1      | 1     |        |       |        |       |
| Крахмал              | 4                                    | 4     | 6.5    | 6.5   |        |       |        |       |
| Вода                 | 143                                  | 143   | 163    | 163   |        |       |        |       |
| <b>В Ы Х О Д</b>     | 150                                  |       | 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    |
| Ясли      | 150   | 0.1              | 0       | 15.92       | 64.07                | 2.55                     | 0.24 | 0            | 0  | 0.11 |
| Детсад    | 180   | 0.13             | 0       | 20.53       | 82.65                | 3.11                     | 0.29 | 0            | 0  | 0.13 |

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

\_\_\_\_\_. О. А. Бура