

Технологическая карта № **TK282C**

Номер рецептуры: TK282C

Наименование блюда : **25-Напиток "ЛИМОННЫЙ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны	16	10	19	11.6				
Сахар-песок	7	7	9	9				
Вода	140	140	160	160				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Цедру снятую с лимона мелко нарезают, заливают горячей водой кипятят в течение 5 минут, затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают. Готовый напиток охлаждают, разливают в стаканы.

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 процентов средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции, витаминизированного блюда должна составлять: для детей 3-6 =17мг, для школьников 6-10 лет=20 мг. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15*С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении 30-35 *С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале медицинский работник. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Расчет воды на порцию ясли 145 мл., сад 158 мл.

Температура подачи 14*С.

Требование к качеству:

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом лимона.

Запах: лимона.

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	0.09	0.01	7.29	29.59	0.21	0.02	0	0	0
Детсад	180	0.1	0.01	9.33	37.84	0.27	0.03	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура