

Технологическая карта № **ТР256**

Номер рецептуры: ТР2560

Наименование блюда : **25-Напиток из шиповника**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник сухой	10	10	12	12				
Сахар-песок	7	7	7	7				
Вода	155	155	185	185				
<b>В ы х о д</b>	150		180					

**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.

Расчет воды на порцию ясли - 155 мл., сад 185 мл. Температура подачи - 14 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** красно-коричневый.

**Вкус:** кисло- сладкий с привкусом плодов шиповника.

**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
Детсад	180	0.41	0.17	12.78	54.27	7.41	0.38	0.01	0.04	120

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_. О. А. Бура