**Технологическая карта № 517**

**Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Концентрат киселя  Сахар  Вода | 24  10  190 | 24  10  190 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 1,36 | 0 | 29,02 | 121,52 | | | 0 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 517**

**Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Концентрат киселя  Сахар  Вода | 6  2,5  47,5 | 6  2,5  47,5 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 0,3 | | 0 | 7,2 | 30,3 | | 0 |

**Выход: 50**

**Технология приготовления:** концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. В полученную смесь вливают кипяток, добавляют сахар, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

**Температура подачи**: 14 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

**Технология приготовления:** концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. В полученную смесь вливают кипяток, добавляют сахар, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

**Температура подачи**: 14 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.