**Технологическая карта № 533**

**Наименование изделия: Напиток из шиповника**

**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 |
| Шиповник (целые плоды)СахарВода | 2015230 | 2015230 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,68 | 0 | 23,05 | 94,90 | 60,0 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 532**

**Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые, ягодные.**

**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 |
| Сок яблочный | 100 | 100 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 1 | 0,2 | 20,2 | 92,0 | 4 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар и доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 14 С.

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

**Требования к качеству:** напиток имеет вкус и аромат свойственные шиповнику, сладкий. Цвет красно-коричневый.

**Технология приготовления:** сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

**Температура подачи**: 14 С.

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

**Требования к качеству:** внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.