УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.22

Наименование блюда: КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 378

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	15	15
САХАР-ПЕСОК	8	8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,16	0,06	14,56	60,43	8,44	0,22	0	0,01	18,3

Технология приготовления:

СМОРОДИНУ ПЕРЕБИРАЮТ, УДАЛЯЮТ ПЛОДОНОЖКИ И МОЮТ; ЯГОДЫ ПРОТИРАЮТ. СОК ОТЖИМАЮТ И ПРОЦЕЖИВАЮТ. МЕЗГУ ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ (НА 1 ЧАСТЬ МЕЗГИ 5-6 ЧАСТЕЙ ВОДЫ), ПРОВАРИВАЮТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 10-15 МИНУТ И ПРОЦЕЖИВАЮТ. В ПОЛУЧЕННЫЙ ОТВАР ДОБАВЛЯЮТ САХАР, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ И ПРИ ПОМЕШИВАНИИ СРАЗУ ВЛИВАЮТ ПОДГОТОВЛЕННЫЙ КРАХМАЛ, ДОБАВЛЯЮТ ОТЖАТЫЙ СОК И ВНОВЬ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. КРАХМАЛ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗВОДЯТ ОХЛАЖДЕННЫМ ОТВАРОМ (НА 1 ЧАСТЬ КРАХМАЛА 5 ЧАСТЕЙ ОТВАРА) И ПРОЦЕЖИВАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КИСЕЛЬ ПРОЗРАЧНЫЙ, БЕЗ ПЛЕНКИ НА ПОВЕРХНОСТИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОДНОРОДНАЯ, СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ, СЛЕГКА ЖЕЛЕОБРАЗНАЯ. ЦВЕТ: СООТВЕТСТВУЕТ ВИДУ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД. ВКУС: НАТУРАЛЬНОГО ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО СОКА, КИСЛО - СЛАДКИЙ. ЗАПАХ: СВЕЖИХ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

КИСЕЛЬ ОТПУСКАЮТ ОХЛАЖДЕННЫМ ДО ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./