

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 377/23

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИШНЕВЫЙ**Номер рецептуры: **ТК № 377/23**Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИШНЯ	29,41	25	2,94	2,5
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,01	Са, мг	16,78
Жиры, г	0,05	С, мг	1,50	Mg, мг	7,68
Углеводы, г	14,19	А, мг	0,01	Р, мг	6,75
Энерг/Ценность, ккал	59,07	Е, мг	0,08	Fe, мг	0,16
		Д, мкг	0,00	Zn, мг	0,04
		В2, мг	0,01	Na, мг	6,95
		В12, мкг	0,00	K, мг	64,97
				I, мкг	0,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Замороженные ягоды выкладывают в дуршлаг, промывают холодной проточной водой, при этом перемешивая ягоды. Подготовленные ягоды заливают горячей водой в объеме 1/2 часть от общего количества и варят в течении 10 минут, в конце варки добавляют сахар.

Затем ягоды откидывают на дуршлаг, перетирают через сито с ячейками не более 1 мм. В полученный ягодный отвар добавляют перетертые ягоды, оставшуюся 1/2 часть горячей воды, размешивают, доводят до кипения. Охлаждают в условиях холодного цеха с закрытой крышкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Можно подавать горячим или охлажденным. Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы или чашки;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

Шеф-повар  Тылчина К. В.Инженер-технолог  Вышемирская А.В.