



Кисель из концентрата плодового или ягодного № 516

Наименование блюда: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 516

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 180/60 грамм нетто/на 150/60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя витаминизированного	21,6/7,2	21,6/7,2	18/7,2	18/7,2
Сахар	9/3	9/3	7,5/3	7,5/3
Вода питьевая	171/57	171/57	142,5/57	142,5/57

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 180/60 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 150/60 грамм блюда
Белки, г	1,26/0,42	1,05/0,42
Жиры, г	0/0	0/0
Углеводы, г	25,74/8,58	21,45/8,58
Калорийность, ккал	109,8/36,6	91,5/36,6
В1, мг	0/0	0/0
В2, мг	0/0	0/0
С, мг	0/0	0/0
Са, мг	0,9/0,3	0,75/0,3
Fe, мг	0,09/0,03	0,075/0,03

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду концентрата из плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод