

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта № 154

Наименование изделия: **кисель из сухофруктов**

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Сушеные фрукты	12	12
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	8	8
Вода	200	200
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,6	0,23	40,54	141,25	0,5-

Технология приготовления: промытые сушеные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа до набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин при слабом кипении, протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Аскорбиновую кислоту вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 35* непосредственно перед реализацией

Температура готового блюда при отпуске не менее +15 С

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: характерный для сухофруктов

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сушеных фруктов