

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №49

Наименование изделия: **Сок промышленного производства (яблочный)**

Номер рецептуры: 418

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); Тутьян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Сок яблочный	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
-	-	22,4	90	0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 180-200 мл. непосредственно перед отпуском

Температура готового блюда при отпуске не менее +15 С

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку