

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
|---|----------|------------|
| | брутто | нетто |
| Сок фруктовый (абрикосовый),(яблочный). | 200 | 200 |
| <i>Выход</i> | - | <i>200</i> |

Химический состав данного блюда на 200 г.

| Выход , г. | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
|---------------|------------------|------------|--------------|------------------------------|--------------------|-----|-----|---|--------------|---|------|------|
| | Белки г | Жиры, г | Угле воды | Эверг. ценност ь, ккал | Ca | Mg | Fe | P | Вi | С | А | Е |
| 200 | 0,5 | 0,0 | 12,00 | 45 | 7 | 0,4 | 0,8 | 9 | 0,01 | 2 | 0.00 | 0.10 |

Технология приготовления

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

Требования к качеству Внешний вид:сок налит в стакан Консистенция:жидкая

Цвет:соответствует сок\

Вкус:соответствует соку Запах:соответствует сок\