



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сок промышленного производства (фруктовый)»

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Сок яблочный или абрикосовый или виноградный	120	120	150	150
ВЫХОД:		120		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
Сок яблочный											
0,9	-	18,18	76	0,02	3,6	-	12,6	12,6	7,2	2,52	
Сок абрикосовый											
0,9	-	22,86	95	0,04	7,2	-	36	32,4	18	0,36	
Сок виноградный											
0,54	0,36	29,34	123	0,04	3,6	-	36	21,6	16,2	0,72	

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180 мл.

Температура подачи: +15.....+20°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: свойственный соку.

Запах: свойственный соку.