



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Кисель из смеси сухофруктов»

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Фрукты сушеные (смесь)	7	7	11,4	11,4
Сахар	10	10	10	10
Крахмал картофельный	4	4	4	4
Вода	150	150	180	180
ВЫХОД:		150		180

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
0,23	0,01	35,27	142,2	0,002	0,15	-	12,06	10,78	2,88	0,68

Технология приготовления: Для приготовления киселя из сухофруктов, сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса киселя из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, т.к. в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении, остужают и затем процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи: +35 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: характерный для сушеных фруктов.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: сушеных фруктов.