

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование блюда Отвар шиповника
Рецептура № 705 колонка _____
По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Плоды шиповника сушёные	10	10		
Сахар	10	10		
Вода питьевая	130	130		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Охлаждают, процеживают и разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, кисловато - сладкий

Запах: Варёных ягод шиповника

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,3	0,1	17,8	73	15,00