Технологическая карта №60

Наименование изделия: **Соки фруктовые**

Номер рецептуры: 707 (стр.274)

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2004.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | | |
| 1 порция | | | | |
| брутто, г | нетто,г | | брутто, г | нетто,г |
| Сок фруктовый (яблочный, вишневый, виноградный, абрикосовый) | 130 | 130 | | 150 | 150 |
| Выход |  | 130 | |  | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | витамин С | энерг.ценность, ккал |
| 130 г яблочный | 0,65 |  | 13,13 | 3,12 | 55,12 |
| 150 г яблочный | 0,75 |  | 15,15 | 3,60 | 63,60 |
| 130 г вишневый | 0,91 | 0,26 | 14,82 | 9,62 | 65,26 |
| 150 г вишневый | 1,12 | 0,32 | 18,24 | 11,84 | 80,32 |
| 130 г виноградный | 0,39 | 0,26 | 21,19 | 2,6 | 88,66 |
| 150 г виноградный | 0,48 | 0,32 | 26,08 | 3,2 | 109,12 |
| 130 г абрикосовый | 0,65 |  | 16,51 | 5,2 | 68,64 |
| 150 г абрикосовый | 0,8 |  | 20,32 | 6,4 | 84,48 |

**Технология приготовления**: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует соку.

*Вкус:* соответствует соку.

*Запах:* соответствует соку.