

## Технологическая карта

Технологическая карта № 160203

Наименование изделия: **Кисель из смородины быстрозамороженной**

Номер рецептуры: № 640; 160203

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	105	105
Смородина б/з	5	5
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	9	9
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

### Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,02	12,23	49,07	5

### Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают до температуры подачи.

**Температура подачи:** не ниже +15°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог:** \_\_\_\_\_