

Технологическая карта № 29

Наименование блюда (кулинарного изделия)

Кисель из клюквы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вода питьевая	95	95
Клюква	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	5	5
Выход :		100

Технологический процесс:

Ягоды размораживают, протирают, процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала.

В полученный отвар добавляют сахар-песок, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения и вливают охлажденный сок.

Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Пищевая энергетическая ценность:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
0,05	0,02	11,29	36,83

КОПИЯ ВЕРНА
подпись *Ершова*

