

Разработано: 11.01.2016 г.

Утверждено приказом заведующего МБДОУ № 8  
№ 39/1-ОД от 11.01.2016 г.

### Технологическая карта 130

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД  
СВЕЖИХ.

Номер рецептуры: 396

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на  
продукцию для питания детей в ДОО., 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ягоды или фрукты свежие	60	60
Сахар	10	10
Крахмал	10	10
Вода	140	140
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C

Технология приготовления:

Фрукты или ягоды перебирают, моют, удаляют косточки и плодоножки. Плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Фрукты или ягоды варят с небольшим количеством воды в течении 7-10 минут, отвар сливают, ягоды или плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности, средней густоты, слегка желеобразной, с запахом сока плодового или ягодного.

Заведующий МБДОУ № 8

Мед. сестра



Л. Г. Журавлева

З.В. Танасова