

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-13хн**Наименование изделия:**Напиток из шиповника**Номер рецептуры:**54-13хн**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	230.0	230.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Шиповник (сухой)	21.4	20.0	0.64	0.25	8.79	39.9
Выход:			200	0.64	0.25	15.15	65.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	71	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Шиповник (сухой)	0.01	0.05	98.04	0.00	80	2	8	11	3	3	0.5	0.00	0.0	0.00
Итого		0.01	0.05	98.04	0	80	2	8	82	3	3	0.5	0	0	0

Способ обработки:Варка**Технология приготовления:** Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи: 20 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус: сладкий, с выраженным вкусом ягод; цвет и запах – свойственные шиповнику.