ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.06**

 **Яблуко каркаде**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г |
| брутто, г | нетто, г |  брутто, г  | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 66,7 | 600,0 | 100,0 | 90,0 | 80,0 | 72,0 | 66,7 | 60,0 |
| 2 | Концентрат каркаде | 20,0 | 220,0 | 3,0 | 33,0 | 26,4 | 26,4 | 22,0 | 22,0 |
| 4 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| 4 | Кориця мелена | 10,0 | 10,0 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,2 | 1,0 | 1,0 |
| 5 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 150 | 120 | 100 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука розрізати на 4 частини.

Зварити чай каркаде (20 г. сухих квітів каркаде на 400 мл. води) та розчинити у ньому частину цукру. Уварити, доки суміш не зменшиться в об'ємі у 2 рази.

Яблука пересипати частиною цукру та запекти у духовій шафі з температурою 180 °C протягом 15 хв. (щоб трішки підрумянились, але не розварилися).

Дістати яблука з духової шафи, залити концентратом каркаде та посипати корицею.

Термін придатності до споживання та умови зберіганняТермін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - часточки яблук зберігають форму нарізки після теплової обробки не розварені;

Смак і запах - кисло-солодкий;

Колір - на поверхні золотистий, всередині розовий;

Консинстенція - яблук ніжна, кірочки яблук хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 75 | 0,50 | 0,32 | 11,61 | 57,35 |
| 100 | 0,67 | 0,42 | 15,48 | 76,46 |
| 150 | 1,01 | 0,63 | 23,22 | 114,70 |
| 200 | 1,34 | 0,84 | 30,96 | 152,93 |