ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 11.03

**Узвар**

**Категорія: Напої**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № 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 | Сухофрукти | 150,0 | 150,0 | 22,5 | 22,5 | 18,0 | 18,0 | 15,0 | 15,0 |
| 2 | Вода питна | 1100,0 | 1100,0 | 165,0 | 165,0 | 132,0 | 132,0 | 110,0 | 110,0 |
| 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 напою

В киплячу воду засипають миті та перебрані сухофрути. Доводять до кипіння, варять 10-15 хв. Настоюють 1-2 години. Процідити узвар. Охолоджують до температури 12-15 °C.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °C. Температура подачі +12-15 °C

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

# Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, сухофрукти рівномірно розварені, без шкідників

Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів

Колір - прозорий, світло-коричневий

Консистенція - відвару рідка, сухофруктів м'яка

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 0,15 | 0,45 | 12,45 | 53,85 |
| 150 | 0,2 | 0,7 | 18,7 | 80,8 |
| 180 | 0,3 | 0,8 | 22,4 | 96,9 |
| 200 | 0,3 | 0,9 | 24,9 | 107,7 |