

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26.

Кисель из концентрата.

Выход 200 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Концентрат киселя	25	25				
Сахар	10	10				
Вода	190	190				
Всего			1.36	—	29.02	116.19

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14°С.

Требования к качеству:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий. С ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.