

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике, чайник ополаскивают горячей водой, наполняют чай, зашивают пакетиком (примерно на 1/3 объема) и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего чай процеживают, доливая пакетиком, добавляют сахар, отпускают горячей 60-70°С

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус сладкий, ароматный
характерный сорту чая.

Запах чай

Внешний вид Ровной, однородной не
содержит комков

Консистенция жидкая

Цвет темно-коричневый, прозрачный

Кладовщик

Павлов

Технология приготовления

Корейской маниток замачивают кипятком и доводят до кипения. Мастят водой, процеживают. Замачивают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Подают в горячем виде.

Общее время тепловой обработки 20-30 минут

Срок реализации 3 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус сладкий

Запах аромат, присущий корейскому манитку и молоку.

Внешний вид

Консистенция мягкая, однородная без комков.

Цвет светло-коричневый

Кладовщик

С. С. С.

Технология приготовления

Яблоки и апельсины мылом, удаляют
мелкие шкурки, нарезают дольками,
чтобы мед не потемнел, их до
тарки погружают в холодную воду.
В горячую воду кладут сахар, доводят
до кипения, проваривают и процеживают.
В готовый сироп погружают плоды,
варят не более 6 минут и охлаждают.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____

Качественная оценка готового блюда:

Вкус кисло-сладкий,

Запах фруктов

Внешний вид сироп прозрачный, яблоки защищены
от сероватости и потемнения,
нарезаны дольками.

Консистенция компота - мягкая
медов - сладкая.

Цвет присущий вареному меду
в сиропе.

Кладовщик _____

И.В.В.

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты зашивают горячей водой, нагревают до кипения, выпаривают сахар и варят до готовности. Дают, чтобы настоялся.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 8 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ сладкий или
кисло-сладкий

Запах _____ аромат наполненный
плодов.

Внешний вид _____ бледн, бледн не перетаренные
защит., полупрозрачные при варке кашлю
прозрачные отвари.

Консистенция _____ мягкая, с наличием
крупно проваренных фруктов

Цвет _____ от светло-коричневого до
темно-коричневого.

Кладовщик _____ Сидор