

Сік персиковий

Алергени	Назва Продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Сік персиковий	120	120	180	120	120	180	0,12	0,12	0,18	0	0	0	19,08	19,08	28,62	81,60	81,60	122,40
	Вихід страви	–	–	–	120	120	180	0,12	0,12	0,18	0	0	0	19,08	19,08	28,62	81,60	81,60	122,40

Технологія приготування

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею. Подають в чашці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: сік налитий в чашки.

Колір: характерний соку даного виду.

Смак і запах: характерний свіжим персикам, з яких виготовлений сік.

Консистенція: рідка.

