



Сусын картотекасы

Сусын атауы: Тәтті шөй

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім мөлшері	
	брутто, г	нетто, г
Шөй	0,6	0,6
Сахар	14	14
Барлық өнімнің мөлшері		200



Ақуыздар	-
Майлар	-
Қоғамсулар	14,0
Энергетикалық құндылығы, Ккал	52,36

Даярндау технологиясы

Ыдысты ыстық сумен шаяды, қайнаған су құйып 5-10 минут шөй қайнатқызыз. Қайнаған суға қант себіледі, тұнбасын сүзіп, қайнатқызыз.

Шағамның атауы: Лимон сусыны

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны брутто, г	нетто, г
Лимон	15	15
Сахар	18	18
		200



Акумздар	0,09
Майлар	0,01
Комірсулар	16,3
Эпифитиселер жундылган, Ккал	72,27

Дауындау патшалығы

Лимонға 3сууып, ұсақ бөліктеріне кесіңіз, қалып қосып, қайынаған су құйыңыз, 15 минут пісіріңіз. Содан кейін оттан алып, салқындаңыз.

Сусын атауы: Алма компоты

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны брутто, г	нетто, г
Алма	50	45
Сахар	14	14
		200



Акундар	0,18
Майлар	0,18
Комірсулар	58,1
Энергетиканың құндылығы, Ккал	72,61

Дарундау технологиясы

Алма жүзілады, өзегін алып тастайды, жүзге пілімдерге кесіледі. Дайындалған жемістерді қайнаған суға салып, қызып қосып, қайнап отырып, 2-3 минут пісіріңіз. Дайын компот салқындатылады.

Сусын атауы: Какао сүтпен

Шикізаттар	1 порцияға көпестің өнім шығыны	
	сұтқо, г	сұтқо, г
Какао	0,6	0,6
Сахар	10	10
Сүт	150	150
Дайын өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	4,35
Майлар	4,80
Көмірсулар	17,23
Энергетикалық құндылығы, Ккал	126,43

Даярдау технологиясы

Какао-ұнтақ қалыппен ағаластырады, аз мөлшерде қайнаған су қосады және біртекті массаға жеткіземіз, содан кейін үздіксіз ағаластырып, кезде қайнаған қоспаға сүтті сүмен құйып, дайын болғанға дейін қайнатамыз.

Сусын атауы: Тәтті шәй сүтпен

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Шәй	0,6	0,6
Сахар	10	10
Сүт	100	100
Барлық өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	2,8
Майлар	3,2
Көмірсулар	14,7
Энергетикалық құндылығы, Ккал	95,4

Даярдау технологиясы

Ұндысты ыстық сүтпен шаяды, қайнаған су құйып 5-10 минут шәй қайнатқызыз. Сүтті пісіреміз. Қайнаған суға қант сәбіледі, сүт қосылды, тұнбасын сүзіп, қайнатқызыз.

Салат атауы: Кофе сүтпен

Шикізаттар	1 порцияға көрсетілген өнім мөлшері	
	сұтпа, г	көпте, г
Кофе	10	10
Сүт	50	50
Қант	14	14
Дайын өнімнің шығарылуы		200



Ақуыздар	0,4
Майлар	0,007
Көмірсулар	20,36
Энергетикалық	80,63

Даярдау технологиясы

Кофе ұнтағына қайнаған су құйып, арақастырып, жетік қайнатылған сүт, қант қосып, қайнатқыз. Дайын сусын шыны немесе шыныға құйылады.

Беру температурасы $+15^{\circ}\text{C}$.

Сусын атауы: Алма, өрік, алмұрт компоты

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Алма	12	10
Алмұрт	12	10
Өрік	6	6
Қант	13	13
Дайын өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	0,39
Майлар	0,07
Көмірсулар	27,7
Энергетикалық құндылығы, Ккал	73,6

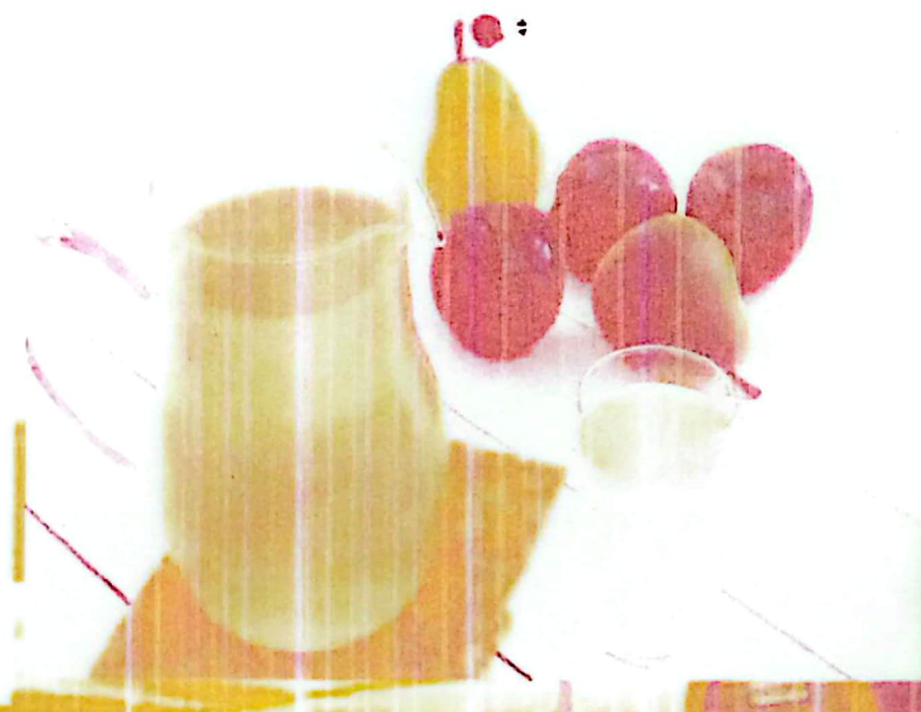
Дайындау технологиясы

Алма, алмұрт жуылады, өзегін алып тастайды, жұқа пілімдерге кесіледі. Өрікті іріктейді, жуады және 10-15 минут пісіреді. Қантты бар суды қайнатады және оған дайындалған жемістермен бір рет қайнатады.

Дайын компот салқындатылады.

Сусын атауы: Алма мен алмұрт компоты

Шикізаттар	1 порцияға кететін опім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Алма	12	10
Алмұрт	12	10
Қант	13	13
Дайын опімнің шығыны		200



Ақуыздар	0,18
Майлар	0,15
Көмірсулар	36,65
Энергетикалық құндылығы, Ккал	67,66

Даярындау технологиясы

Алма, алмұрт жуылады, өзін алып тастайды, жұқа пілімдерге кесіледі. Қантты бар суды қайнатады және оған дайындалған жемістермен бір рет қайнатады. Дайын компот салқындатылады.

Сусын атауы: Құрғақ жемістерден жасалынған компот

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Құрғақ жемістер	15	15
Қант	13	13
Дайын өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	0,39
Майлар	-
Көмірсулар	23,22
Энергетикалық құндылығы, Ккал	88,57

Даярындау технологиясы

Құрғақ жемістер жуылады. Салқын суға бірнеше сағатқа қойып қалды. Сал суға қайтатылады. Дайын болар алдында қант себіледі. Дайын компот салқындатылады.

Сусын атауы: Мұздатылған жеміс (жидек) қоспасынан Компот

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
жеміс	20	20
жидек		
Қант	14	14
Барлығы өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	0,025
Майлар	0,05
Қант	15,33
Энергетикалық құндылығы, Ккал	61,36

Даярдау технологиясы

Судысты ыстық сумен шаяды, су құйып 10-15 минут қайнатамыз. Қант қосамыз. Балзын көзде мұздатылған жеміс жидектерді салып 15-20 минут қайнатамыз. Салқындаймыз.

Сусын атауы: Итмұрын шөйі

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Итмұрын	10	10
Шөй	0,6	0,6
Қант	14	14
Барлық өнімнің шығыны		200



Ақшадар	0,34
Майлар	-
Кемірсулар	15,16
Энергетикалық	63,36

Даярдау технологиясы

Өдестік жеткіз, сүмен шалды, су құйып шөйді 10-15 минут қайнатамыз. Итмұрын жемісін сүмге сүмен жусады, ұнтақтағанда, қайнаған суға құйып, 15 минут қайнатамыз. Оттан алғы, салқындау үшін қалдырады. Қайнаған суға қант құйып, сүзілген итмұрын тұнбасы мен шөй қайнаған судың тұнбасын құйып, қайнатамыз.

Сусын атауы: Итмұрын мен лимон компоты

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Итмұрын	10	10
Лимон	7	7
Қант	18	18
Дайын өнімнің шығыны		200



Ақуыздар	0,4
Майлар	0,007
Көмірсулар	20,36
Энергетикалық құндылығы, Ккал	80,63

Даярдау технологиясы

Итмұрын жемісін суық сумен жуады, ұнтақтайды, қайнаған суға құйып, 15 минут қайнатады. Оттан алып, салқындату үшін қалдырады. Лимондар жуылады, жұқа пілімдерге кесіледі. Қайнаған суға қант құйып, дайындалған Лимондар қосып, итмұрын түйбесін құйып, қайнатымыз және 5-10 минут қайнатымыз. Дайын компот салқындатылады.

Сусын атауы: Балзын (свежий) жемістерден жасалынған компот

Шикізаттар	1 порцияға келетін өнім мөлшері	
	фрути, г	кешік, г
Алма н/е	30	26
алмұрт		
өрік, шие, т. б.	15	12
Қант	15	15
Барлық өнімдер		200



Дағдындау технологиясы

Алма (алмұрт) жуылады, өзгін алып тастайды, жұқа тілімдерге кесіледі. Өрік (өрік, шайдалы) сүйектерін алып тастайды, қосектірге кесіледі. Қантпен суды қайнатқанға дейін жеткізеді және оған дайындалған жемістерді түсіреді, қайнатуынан астына бір рет қайнатады. Дайын компот салқындайтылады.

Ақуыздар	0,24
Майлар	0,1
Көмірсулар	41,68
Энергетикалық	73,02

Сусын атауы: Өрік пен мейізден жасалған компот

	брутто, з	нетто, з
ШукіЗатякар		
Өрін	8	8
Мөңіз	10	10
Сахар	13	13
		200

Датум одобрения: _____



Ақуыздар	0,48
Майлар	-
Қоғамдық	25,36
Экономикалық	97,98
құндылық, Кқал	

Дауындау психологиясы

Орик пен майіз жуады, қайнатқанға дейін бірнеше сағатқа суық суда тұрады. Сол суда қайнатылады. Дайын болар алдында қыш қосылады. Дайын компот сабындытылады.