

ИП Маслов И.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по приготовлению кислородных коктейлей
на основе натуральных соков или сиропов

г. Ижевск 2025 год.

Подготовка

Для получения кислородного коктейля необходимо приготовить пенообразующий раствор. Для этого необходимо:

В чистую емкость объемом не менее 1,2 л заливается:

- 1,0 л натурального осветленного пакетированного сока комнатной температуры.
- доливается раствор, состоящий из 1-2мл пенообразователя (густого экстракта корня солодки) и 20 мл теплой (30-35 градусов) кипяченой воды.

Тщательно перемешивается!

Полученный раствор должен быть однороден и не прозрачен.

Приготовление и розлив коктейля.

Приготовленный раствор заливается в емкость кислородного коктейлера.

Порядок работы:

- Подготовить концентратор кислорода к работе в соответствии с прилагаемой к нему инструкцией.
- Включить концентратор кислорода.
- Выждать 2-3 минуты, чтобы концентрация кислорода достигла номинального уровня.
- Соединить кислородный концентратор с трубкой подачи кислорода на коктейлер через адаптер.
- Открыть кран кислородный на магистральной трубке коктейлера.
- Убедиться, что в емкости происходит пенообразование.
- Выставить расход кислорода 1-3 л/мин с помощью регулятора на концентраторе.
- После заполнения емкости пеной, через носик крышки кислородный коктейль разливают в стаканы.

Для прекращения подачи пены закрыть кран кислородный на крышке коктейлера.

Приготовленный коктейль употребляется сразу или в течение нескольких минут, т.к. пена быстро оседает.

Объём детской порции - 180-220 мл. Когда уровень жидкости в коктейлере достигнет 2-3 см от дна емкости коктейлера, желательно долить раствор. Иначе низкий уровень жидкости скажется на пенообразовании и стойкости пены кислородного коктейля. Не рекомендуется использование металлических чашек и ложек, т.к. быстро опадает пена. Приготовление и отпуск может осуществлять работник, имеющий личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинского осмотра.

Технологическая карта.

Наименование: Коктейль кислородный на основе сока натурального яблочного осветлённого.

Номер рецептуры: № 130

Наименование сборника рецептов: Организация питания в образовательных учреждениях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
1 проц.	100 проц.						
Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг				
Сок натуральный осветлённый яблочный	0,20	0,20	3	3			
Корень солодки	0,0002	0,0002	0,003	0,003			
Выход:	—	0,2002	—	3,003			
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию							
Белки (г):	0,25	Са (мг):	3,5	А (мг):	0	С (мг):	2,0
Жиры (г):	0,05	Mg (мг):	2,0	B1 (мг):	0,01		
Углеводы (г):	5,05	Fe (мг):	3,5	B2 (мг):	0,01		
Эн.ценность (ккал):	23,0	P (мг):	3,5	PP (мг):	0,1		
Технология приготовления: В кислородный коктейлер добавить 1 л. сока натурального яблочного осветлённого, в качестве пенообразователя добавить раствор 1 г. сублимированного экстракта солодки. Тщательно перемешивать. Полученную смесь обогащать O ₂ при помощи кислородного концентратора до получения стойкой однородной пены.							

Окончание работы.

После окончания работы прекращается подача кислорода. Выключается кислородный концентратор, закрывается флуометр (расходомер), снимается трубка подачи кислорода. Кислородный коктейлер нужно разобрать, помыть, ополоснуть чистой водой и просушить. Распылитель коктейлера после обработки в мыльно-содовом растворе обязательно промыть напором воды и продуть.