21. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „РЯБИНОВОЙ из ВЫМОРОЖЕННЫХ ЯГОД“

Крепость 22%

Цвет желтовато-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 *дкл* „Рябиновой из вымороженных ягод“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 *дкл* готовых изделий
1. Рябина сушеная	*кг*	667,0
2. Сахар	„	613,0
3. Картофельная патока	„	142,0
4. Лимонная кислота	„	0,340
Рябиновый морс		
Залив сушеной рябины водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 40%, в колич.	*дкл*	167,0
2-й „ „ 30%, в колич.	„	67,0

II. Купаж на 1 000 *дкл* „Рябиновой настойки из вымороженных ягод“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Рябиновый морс: 1-го слива	*л*	1 335,0
2-го слива	„	665,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	„	700,0
3. Белая картофельная патока	„	100,0
4. Лимонная кислота	*кг*	0,340
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 22%	—	—