

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Гендиректор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрыженков Р.А.



Технологическая карта .

« Компот из апельсинов или мандаринов.»

*Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях 2012 г, под редакцией М.П.Могильного и В.А
Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецепт № 374, стр 303*

рецептура № 387

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Апельсин	67,14	45
Или мандарины	60,84	45
Сахар	27	27
Цедра	4,5	4,5
Вода	112,5	112,5
Выход	-	180

Технология приготовления.

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенной от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Выход порции определяется возрастной группой.

Компот из апельсинов :

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 0,4	В1-0,01	Са-21,2
Ж- 0,09	В2-0,01	Mg-5,8
У- 30,6	А-0	Р-10,3
Э.Ц- 124,7 ккал		Fe-0,2

Компот из мандаринов :

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 0,4	В1-0,02	Са-21,6
Ж-0,09	В2-0,01	Mg-4,9
У- 30,3	А-0	Р-7,6
Э.Ц- 123,5 ккал		Fe-0,13

Органолептические свойства :

Внешний вид : сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками.

Цвет: оранжевый

Консистенция : citrusовых-мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5.

Вкус: апельсина или мандарина, сладкий..

Запах: апельсина или мандарина.

Руководитель по производству :



Сапрыкина М.А