

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

Утверждаю
Генеральный директор



Технико-технологическая карта №387.
«Компот из изюма»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Мозильного и В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецепт №376 стр304

| Наименование продуктов, полуфабрикатов. | Масса гр.на одну порцию | | | | | |
|---|-------------------------|--------------------|--------|--------------------------|--------|--------------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Изюм | 15 | 15 24(отварные) | 18 | 18 28,8 (отварные) | 20 | 20 32(отварные) |
| Сахар | 6,25 | 6,25 | 7,5 | 7,5 | 8,3 | 8,3 |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 152,3 | 152,3 | 183 | 183 | 203 | 203 |
| Выход | - | 150 | - | 180 | - | 200 |

Технология приготовления.

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 мин. Компот отпускают охлажденным до температуры 15°C.

Требования к качеству.

Внешний вид : ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Цвет: от светло до темно-коричневого.

Консистенция : компота-жидкая, ягод-мягкая.

Запах: аромат изюма.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий, с хорошо выраженным привкусом изюма.

150 гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Б- 0,33 | В1-0,0015 | Са- 23,87 |
| Ж-0,015 | В2-0,0045 | Fe- 0,94 |
| У-18,84 | С- 0,3 | Mg-4,5 |
| Э.Ц- 76,8 | | P-11,55 |

180 гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Б- 0,4 | В1-0,0018 | Са- 28,63 |
| Ж-0,018 | В2-0,0054 | Fe- 1,12 |
| У-22,51 | С- 0,36 | Mg-2,3 |

| | | |
|-----------|--|---------|
| Э.Ц- 91,8 | | P-13,86 |
|-----------|--|---------|

200 гр

| Пищевая и энергетическая ценность. | Витамины | Минеральные вещества. |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Б- 0,44 | B1-0,002 | Ca- 31,82 |
| Ж-0,02 | B2-0,006 | Fe- 1,24 |
| У-25,06 | C- 0,4 | Mg-2,56 |
| Э.Ц- 102,2 | | P-15,4 |

Руководитель производства



Сапрыкина М.А