

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



**Технико-технологическая карта №388.**  
**«Компот из кураги»**

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	15	15 27,75 (отварные)	18	18 33,3 (отварные)	20	20 37 (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
<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	-	<b>180</b>	-	<b>200</b>

**Технология приготовления.**

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 мин. Компот готовят накануне, для того, чтобы он настоялся. Отпускают охлажденным до температуры 15°C.

**Требования к качеству.**

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

*Цвет*: янтарный.

*Консистенция* : компота-жидкая, плодов-мягкая.

*Запах*: аромат кураги.

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

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,33	В1-0,0015	Ca- 23,86
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	Ca- 28,63
Ж-0,018	В2-0,0054	Fe- 1,12
У-22,52	С- 0,36	Na-2,3



Э.Ц- 91,84		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	Na-2,56
Э.Ц- 102,2		P-15,4

Руководитель производства:



Сапрыкина М.А