

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

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



**Технологическая карт  
«Компот из свежих яблок или груш»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в  
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.  
Дели принт, 2012 г, рецепт №372 стр 302.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто,гр	Нетто,гр
Яблоки или груши свежие	40,9	36
Вода	155	155
Сахар-песок	18	18
Кислота лимонная	0,18	0,18
<b>Выход :</b>	-	<b>180</b>

**Технология приготовления.**

У яблок или груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки или груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстрозаваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид :* сироп-прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками.

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

*Вкус :* кисло-сладкий.

*Цвет :* присущий вареным плодам в сиропе.

*Запах :* фруктово-концентрированный, приятный.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,14	А- --	Са-13,03
Ж- 0,14	В1-0,009	Мг- 3,24
У- 21,5	В2-0,007	Р- 3,96
Э.Ц- 87,84	С- 1,55	Fe- 0,85

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина