

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



**Технико- технологическая карта №389.
«Компот из сушеных фруктов»**

**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
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм (смесь)	15	15 37,5(отварные)	18	18 45 (отварные)
Сахар	10	10	12	12
Кислота лимонная	0,12	0,12	0,18	0,18
Вода	1523	152,3	183	183
Выход	-	150	-	180

Технология приготовления.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки- 20-30 мин, урюк, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компоты отпускают охлажденными до температуры 15°C.

Требования к качеству.

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

Цвет : свойственный цвету ягод, от светло до темно-коричневого.

Консистенция : компота-жидкая, плодов-мягкая.

Запах: аромат сухофруктов.

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

150гр

Пищевая и энергет ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,33	В1-0,0015	Ca- 23,87
Ж-0,015	В2-0,0045	Fe- 0,94
У-18,83	С- 0,3	Mg-4,5
Э.Ц- 76,78		P-11,55

180гр

Пищевая и энерг ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,4	В1-0,0018	Ca- 28,63
Ж-0,018	В2-0,0054	Fe- 1,12
У-22,6	С- 0,36	Mg-5,4
Э.Ц- 92,2		P-13,86

Руководитель производства

Сапрыкина М.А