

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



**Технологическая карта .  
«Компот из чернослива»**

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Чернослив	22,5	22,5 33,3 (отварной)
Сахар	10	10
Кислота лимонная	0,18	0,18
Вода	183	183
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>

**Технология приготовления.**

Подготовленный чернослив заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 мин. Компот из плодов или ягод сушеных варят накануне, для того, чтобы он настоялся. Компот 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:* от светло-коричневого, до темно-коричневого.

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

*Запах:* аромат чернослива.

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

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,31	В1-0,004	Ca- 18,28
Ж-0,095	В2-0,0014	Fe- 0,4
У-21,24	С- 0,4	Na-2,8
Э.Ц- 88,56		P-11,2

Руководитель производства:

Сапрыкина М.А