

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 508)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Смесь сухофруктов	20,5	20,5
2	Сахар	5	5
3	Вода	190	190
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,8
Жиры(г)	0,0
Углеводы(г)	27,0
Ккал	110,0

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки -20-30 минут; урюк – 18-20 минут; изюм – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.