|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **342.1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | | | 40,9 | | 36 | | 4,09 | 3,6 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 154,8 | | 154,8 | | 15,48 | 15,48 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,14 | |  | В1, мг | | 0,01 | |  | Са, мг | | 11,63 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,14 | |  | С, мг | | 1,44 | |  | Mg, мг | | 3,99 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,10 | |  | А, мг | | 0,00 | |  | Р, мг | | 3,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 55,11 | |  | E, мг | | 0,23 | |  | Fе, мг | | 0,71 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | 100,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,01 | |  | I, мкг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.  Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.  Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 -18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая  Цвет: присущий вареным плодам в сиропе  Вкус: кисло-сладкий  Запах: фруктов - концентрированный, приятный  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |