

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов
 Номер рецептуры: 644

Наименование сборника рецептур: Сборник Лапиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция (от 7 до 12 лет)	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	30	30
Сахар	12	12
Вода	190	190
Выход блюда		200

* Масса сухофруктов отварных

Химический состав данного блюда (от 7 до 12 лет)									
Пищевые вещества				Минер., вещества, мг		Витамины, мг			
Б	Ж	У	энергетическая ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	
0,60	0,02	15,80	65,78	31,82	1,24	0,00	0,00	0,4	

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывая в воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки – 20-30 мин; урюк – 18-20 минут; изюм – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.
 Температура подачи 14 С.

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

Утверждаю:
 Председатель совета
 ТГРПО «Октябрьский»
 Авдеева С.Н.