

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры: 0

Наименование сборника рецептур *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для школ общеобразовательной системы*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курага	20	32,70г	2	32,70г
Сахар	20	20	2	2
Вода	203	203	20,3	20,3
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,1
Жиры (г):	
Углеводы (г):	41,6
Эн. ценность (ккал):	126

Ca (мг):	47,8
Mg (мг):	17,2
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,9

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют в-ту лим. и варят до готовности (10-20 мин.) Компот из ягод бузины варят на пару, чтобы он настоялся. *t варки 14°C*

Внешний вид: ягоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота-жидкая, плоды-мягкая.

Цвет: светло-желтый, желтый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом ягод.

*Реализация в 10 литровых разлиты в тары по 2л
с помощью аппарата А.*

Семенов Игорь Александрович