

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и напитков для под-
пришкольного питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	20	20	2	20
Сухофрукты	20	20 (кар)	2	20
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
	Выход:	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	22
Энергетичность (ккал)	87

Ca (мг)	33,60
Mg (мг)	4,50
Fe (мг)	0,95
C (мг)	87,45

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают. Подготовленные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до закипания, засыпают сахар и варят до готовности. Груши сушеные, в зависимости от величины (и вида), варят 1-2 часа, яблоки - 20-30 мин, черносмородина, урюк и айву - 10-20 минут, малину - 5-10 минут. *± порция №2.*

Требования к качеству:

Внешний вид сухофруктов сохраняет форму, жидкая часть - прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мякоть.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Реакция на pH должна быть в пределах 3-4,5.**С помощью pH-метра.*

Семидов Игорь Александрович