**Технологическая карта № 525**

**Наименование изделия: Компот из смородины черной.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Смородина черная  Вода  Сахар | 32  160  15 | 30  160  15 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 0,30 | 0,07 | 18,09 | 74,19 | | | 15,0 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 526**

**Наименование изделия: Компот из плодов или ягод сушеных.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Яблоки  Или курага  Или груши  Или чернослив  Или урюк  Или изюм  Сахар  Вода | 15  20  30  25  25  20  15  202 | 56\*  37  45  37  46  32  15  202 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 0,33 | | 0,20 | 21,87 | 90,58 | | 0,28 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** в горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 14 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет - красный различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных ягод.

**Технология приготовления:** плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром**.**

**Температура подачи:** 14 С.

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** вкус и аромат кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в него сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.