**Технологическая карта № 521**

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

**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 |
| Яблоки свежиеВодаЧерешня или вишняИли сливаИли абрикосыВодаСахарКислота лимонная | 45,417242,244,446,6162150,2 | 40172404040162150,2 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,48 | 0,28 | 14,07 | 60,68 | 2,60 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 522**

**Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов.**

**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 |
| Смесь сухофруктовСахарВода | 2515190 | 30,5\*15190 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,56 | 0 | 27,40 | 111,84 | 0,15 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

**Температура подачи**: 14 С.

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

**Требования к качеству:** вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет - светлый (для яблок), розовый (для черешни или вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

**Технология приготовления:** сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1.5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк – 18-20 минут; изюм 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

**Температура подачи:** 14 С.

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

**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 соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.