**Технологическая карта № 523**

**Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном.**

**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 свежиеЛимонВодаСахар | 561618020 | 50718020 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,25 | 0,21 | 25,35 | 104,30 | 2,70 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 524**

**Наименование изделия: Компот из апельсинов с яблоками.**

**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 |
| АпельсиныЯблокиСахарВода | 594220120 | 403020120 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,43 | 0,18 | 27,84 | 114,66 | 7.20 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевины и цедру заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

**Температура подачи**: 14 С.

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

**Требования к качеству:** вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками яблок и лимона.

**Технология приготовления:** яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С апельсинов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевины и цедру заливают горячей водой, варят 7-10 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

**Температура подачи:** 14 С.

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

**Требования к качеству:** вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина. Цвет слабо-желтый, с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсинов.