

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №21

Наименование изделия: **компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Фрукты сушеные смесь	8	24
Сахар	6	6
Вода	170	150
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,6	0,23	40,54	141,25	0,5-

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Аскорбиновую кислоту вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15* непосредственно перед реализацией

Температура готового блюда при отпуске не менее +15 С

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды и ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара- жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод