

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №61

Наименование изделия: : **компот из свежих плодов**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Яблоки	30	28,5
Сахар	6	6
Вода	170	170
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: яблоки моют, в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, в подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Аскорбиновую кислоту вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15* непосредственно перед реализацией

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный

Консистенция: отвара- жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктово-концентрированный, приятный