

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Компот из свежих плодов или ягод

Наименования продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г	Нетто, г
	Ясли		Сад		Сад	
Яблоки свежие	34	30	40,8	36	45,4	40
Вода	129	129	154,8	154,8	172	172
Черешня или вишня	31,6	30	38	36	42,2	40
или						
слива или	33	30	40	36	44,4	40
абрикосы	35	30	42	36	46,6	40
Вода	121	121	145,8	15,8	162	162
Сахар	11	11	13,5	13,5	15	15
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
Выход		150		180		200

	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С, мг.
	Белки	жиры	углеводы		
150	0,37	-	17,32	72	3,22
180	0,45	-	20,8	86,4	3,87
200	0,5	-	23,1	96	4,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками.

Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню 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.

Температура подачи 14 °С.

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