



УТВЕРЖДЕНО

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №528

Компот из яблок и лимона

Наименования продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Сад		Сад	
Яблоки свежие	42	37	50	45	56	50
Лимоны	12	5	14	6	16	7
Сахар	15	15	18	18	20	20
Вода	135	135	162	162	180	180
Выход		150		180		200

	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С, мг.
	Белки	жиры	углеводы		
150	0,22	0,15	18,82	77,25	2,47
180	0,27	0,18	22,59	92,7	2,97
200	0,3	0,2	25,1	103	3,3

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимона снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей водой. варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи: 14С

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