

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №530

Наименование изделия: Компот из крыжовника или смородины черной

Номер рецептуры: 530

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Крыжовник *	32	30						
Или смородина	32	30						
Вода	160	160						
Сахар	15	15						
Итого:			0,3	0,0	0,1	0,1	17,2	71

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,01	0,01	24,4	11	0,4

Выход: 200

Технология приготовления: В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 14°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло – сладкий с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет светло – зеленый (для крыжовника), красный (для смородины) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных ягод.

Технология приготовления:

Свежемороженые ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.) Вкус кисло сладкий.