

УТВЕРЖДЕНО

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

Технологическая карта № 531

Компот из плодов или ягод сушеных

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Сад		Сад	
Яблоки	11,2	42*	13,5	50,4*	15	56*
или груша	22,5	33,7*	27	40,5*	30	45*
или курага	15	27,7*	18	33,3*	20	37*
или чернослив	18,7	27,7*	22,5	33,3	25	37*
или урюк	18,7	34,5*	22,5	41,4*	25	46*
или изюм	15	24*	18	28,8*	20	32*
Сахар	11	11	13,5	13,5	15	15
Вода	152	152	182	182	202	202
Выход		150		180		200

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал).	Витамин С мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
150	0,22	0	15,07	60,75	0,6
180	0,27	0	18,09	72,9	0,72
200	0,3	0	20,1	81	0,8

Технология приготовления

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа. Яблоки- 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу – 10-20 минут, изюм -5-7 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи: 14 С

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фруктов. Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

« Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»
2013г.