

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №532

**Наименование изделия:** Компот из вишни и яблок

**Номер рецептуры:** 532

**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.		
Яблоки	30	23						
Вишня	20	18						
Сахар	20	20						
Вода	180	180						
<b>Итого:</b>			0,2	0,0	0,1	0,1	24,1	98

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,01	0,01	2,1	11	0,7

**Выход:** 200

**Технология приготовления:** Плоды перебирают, яблоки измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Вкус кисло – сладкий или сладкий. Аромат вишни и яблок. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.