

Технологическая карта
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕННЫХ.**

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на компот из плодов или ягод сушеных, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Курага	100	185	10,0	18,5
Сахар	100	100	10,0	10,0
Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Вода	1015	1015	101,5	101,5
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,76	0,12	20,03	23,73	19,04	26,28	0,71					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,24	0,02	0,02	-	-	-	-	0,53	-	-	-	0,18

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 79,25

5. Технологический процесс

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2-3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из плодов или ягод сушеных, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.