



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

154

Наименование блюда **Компот из апельсинов или мандаринов**

Рецептура № 636

колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Апельсины	45	30		
или Мандарины	40,1	30		
Вода питьевая	105	105		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Апельсины очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками. В горячей воде растворить сахар, довести до кипения. В подготовленный горячий сироп погрузить цитрусовые и варить при слабом кипении не более 6-8 мин. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, апельсины нарезаны кружочками

Цвет: Светло - оранжевый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Апельсин, приятный

Консистенция: Цитрусовых мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,1	0,0	11,0	44	6,90