



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 153

Наименование блюда Компот из апельсинов с яблоками

Рецептура № 251 колонка _____

По сборнику рецептов для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Апельсины	35,4	24			
Яблоки	21	18			
Вода питьевая	72	72			
Сахар	10	10			
Выход готового блюда		120			

Технология приготовления

Яблоки перебирают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин и процеживают. Очищенные апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 мин. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, апельсины и яблоки нарезаны ломтиками

Цвет: Слабо-желтый с оранжевым оттенком

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Апельсин и яблок

Консистенция: Жидкая, с ломтиками апельсина и яблок не утративших форму

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,2	0,1	11,5	48	6,50