



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

152

Наименование блюда Компот из изюма

Рецептура № 638

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		
Изюм	12	12		
Вода питьевая	126	126		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин, затем охлаждают. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,2	0,0	15,6	63	0,00