

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

146

Наименование блюда **Компот из сухофруктов**

Рецептура № 639 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		
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	18	18		
Вода питьевая	116	116		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, фрукты 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	
0,5	0,0	13,0	54	0,17