



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

150

Наименование блюда

Компот из свежих яблок

Рецептура № 631

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,
2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки	27,4	24		
Вода питьевая	108	108		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты зачищены от сердцевинки и плодоножки, нарезаны дольками

Цвет: Свойственный данному виду фруктов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду фруктов

Консистенция: Мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
0,1	0,1	12,0	49	2,20