

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

149

Наименование блюда **Компот из свежих яблок с ягодами**

Рецептура № 254 колонка

По сборнику рецептур для школьных образовательных учреждений, 2001г. Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки	23	20		
Клюква замороженная	5,3	5		
или Брусника или смородина черная замороженная	5,6	5		
или Клубника свежемороженая	6	5		
Вода питьевая	97	97		
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 яблоки, варят не более 5-6 мин. Затем добавляют клюкву или бруснику или смородину или клубнику и доводят до кипения. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты зачищены от сердцевины 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				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,1	0,1	11,9	49	1,10