

Наименование блюда Компот из свежих плодов

Рецептура № 631 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 свежие	27,4	24		
или Груши свежие	26,7	24		
Вода питьевая	103	103		
или Черешня или вишня свежие	25,3	24		
или Слива, или персики свежие	26,7	24		
или Апельсины свежие	36	24		
или Абрикосы свежие	27,3	24		
Вода питьевая	97	97		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Апельсины, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками

Цвет: В зависимости от фрукта

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Свойственный данному фрукту, приятный

Консистенция: Мягкая, 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	
0,1	0,1	12,4	51	1,10