

Наименование блюда Компот из ягод
Рецептура № 634 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		
Клюква свежемороженая	21,2	20		
или Брусника или смородина черная свежемороженая	22,2	20		
или Смородина свежемороженая	21,2	20		
или Вишня свежемороженая	28,2	20		
Вода питьевая	102	102		
Сахар	10	10		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный с наличием ягод

Цвет: Красноватый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,1	0,0	11,0	44	0,90