

Наименование блюда **Компотик теплый из свежих плодов или ягод**

Рецептура № 507 колонка

По сборнику рецептур Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий Пермь, 2013г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки свежие	29	25		
или Груши свежие	28	25		
Вода питьевая	180	180		
или Вишня свежемороженая	26	25		
или Смородина свежемороженая	26	25		
Вода питьевая	170	170		
Сахар	12	12		
Выход готового блюда		180		

Технология приготовления

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. Вишню или смородину перебирают, промывают, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения. 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 горячим. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

- Отвар прозрачный, плоды зачищены от сердцевины и плодоножки,
Внешний вид: нарезаны дольками (или отвар красноватый, прозрачный с наличием ягод)
Цвет: Свойственный данному виду плодов или ягод
Вкус: Приятный, сладкий, плодов или ягод из которых приготовлен компот
Запах: Приятный, свойственный данному виду плодов или ягод
Консистенция: Плодов - 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	
0,2	0,1	17,5	72	3,00