



ИП Пиягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
Пиягина М.Е.

Технологическая карта № 42-а.

Компот из свежих плодов

Номер рецептуры

631

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Яблоки свежие	22,70	20,00	2000
Вишни	21,10	20,00	2000
Сахар-песок	24,00	24,00	2400
Кислота лимонная	0,0002	0,0002	20
Вода	162	162	16200
Выход готового изделия, г.		200	20000

Способ термической обработки : варка

Технология приготовления

Яблоки моют проточной водой , режут на дольки , удаляют семена, измельчают.
Вишню(всежую или свежемороженную) перебирают, удаляют плодоножки, косточки, промывают.
Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут. Добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 мин.
Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки.
Температура подачи : 20 оС.
Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 20 оС.

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид	Вкус	Консистенция	Запах
сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму	кисло-сладкий фруктовый	отвар прозрачный	Запах-приятный, соответствует используемым фруктам

Пищевая и энергетическая ценность блюда , Компот из свежих плодов 200 г.

Белки, г.	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, к кал
0,2	0,00	24,88	100,32

Ответственный исполнитель
технолог

Слащева Л.В.