



ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
Пилягина М.Е.

Технологическая карта № 42 -б.

Компот из свежих плодов

631

Номер рецептуры

Сборник рецептов 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	40,86	36	
Сахар-песок	22,4	22,4	2240
Вода	162	162	16200
<b>Выход готового изделия, г.</b>		<b>180</b>	<b>18000</b>

Способ термической обработки : варка

Технология приготовления

Яблоки моют проточной водой , режут на дольки , удаляют семена, измельчают.  
Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут. Добавляют сахар, доводят до кипения и варят 10-12 минут.  
Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив 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, яблоки сохранили форму	кисло-сладкий фруктовый	отвар прозрачный	Запах-приятный, соответствует используемым фруктам

Пищевая и энергетическая ценность блюда , Компот из свежих плодов 180 г.

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,к кал
0,18	0,00	22,4	90,32

Ответственный исполнитель  
технолог

Слащева Л.В.