

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Технологическая карта № 46.

Наименование блюда

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.
Смесь свежих фруктов	26,25	26,00	2600
Сахар-песок	6,3	6,3	630
Вода	162	162	16200
Выход готового изделия, г.		180	18000

Способ термической обработки : варка

Технология приготовления

Фрукты моют проточной водой, режут на дольки, удаляют семена, измельчают.

Варят фрукты 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 фрукты.

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, ккал
0,36	0,00	31,86	128,88

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

Евгеньевна

Пилягина М.Е.

Ответственный исполнитель
технолог

Мамудова И.Э.