



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №594
на кулинарную продукцию

КОМПОТ «ЧАРАУНИЦА»

по СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г)	
	Брутто	Нетто
Яблоки	45,4	40
или груши	44,4	40
Сироп шиповника	5г (3,74мл)	5г (3,74мл)
Вода	172,8	172,8
Сахар	14	14
Кислота лимонная	0,2	0,2
Выход готовой продукции	200	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки или груши свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиками, брусочками или дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Быстроразваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, сироп шиповника, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп в течение 1-2 минут.

В горячий сироп погружают нарезанные плоды, варят при слабом кипении не более 5-7 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы, равномерно распределяя плоды в сиропе. Рекомендуемая норма отпуска 150-200мл на порцию.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид – плоды нарезаны в соответствии с технологией приготовления, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

цвет – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

вкус – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

запах – типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

консистенция – жидкая, плодов – мягкая;

4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

При комнатной температуре не более 3 часов.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ на 100г БЛЮДА:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность) ккал/кДж
из яблок	0,08	0,1	10,7	42,2/176
из груш	0,08	0,1	10,7	41,6/174

Е.В.Суринина