

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

С. Н. Василенко

«2 июля» 2020г



Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**Компот из вишни или клубники (замороженных)**

по СТБ 1210-2010

Дата введения 2 11 2020

**1 Рецепт:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г/мл	
	Брутто	Нетто
Вишня быстрозамороженная	20	20
или клубника быстрозамороженная	20	20
Сахар	15	15
Вода	183	183
<b>Выход готового изделия:</b>	-	<b>200</b>

**2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Замороженную вишню или клубнику перебирают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают сахарный сироп 10-12 минут. В горячий сироп погружают быстрозамороженные вишню или клубнику, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот, охлажденный до комнатной температуры, порционируют в стаканы, равномерно распределяя вишни или клубнику в сиропе. Отпускают компот по 200 г на порцию.

Указанная в технологической карте рецептура (на 200 г) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

Внешний вид - ягоды вишни или клубники целиком залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения. Допускается наличие вишен с треснувшей, но не отделившейся кожицей;

Цвет - в соответствии с цветом ингредиентов;

Вкус и запах - кисловато-сладкий, с выраженным вкусом и ароматом вишни или клубники;

Консистенция - жидкая, вишни или клубники - мягкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено.

**4 Срок годности и условия хранения:** при комнатной температуре не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

**5 Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из вишни	0,1	-	8,5	35/150
из клубники	0,1	-	8,0	35/140

Инженер-технолог Латышева М.В.