

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

«27 мая» 2019г



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Компот из свежих плодов

по СТБ 1210-2010

Дата введения 27.05.2019 г.

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья (г, мл)			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	45,4	40	4540	4000
или груши	44,4	40	4440	4000
Сахар	15	15	1500	1500
Вода	177	177	17700	17700
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Выход готового изделия	-	200	-	20000

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: яблоки свежие (или груши) перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 минут. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные яблоки (или груши) и варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Быстрорастворяющиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы, равномерно распределяя плоды в сиропе.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – яблоки или груши нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет – желтый разной интенсивности;

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

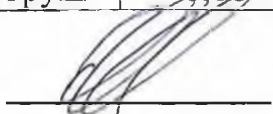
Консистенция – жидкая, плодов – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
из яблок	0,08	0,07	8,59	33,68/141,73
из груш	0,08	0,04	8,40	32,69/136,77



Ларюхина О.Н.