УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.5.1

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 376

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ИЗЮМ (ВИНОГРАД)	13	13
САХАР-ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	202	202

Выход: 200

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,3	0,07	14,54	60,47	10,58	0,41	0,02	0,01	0

Технология приготовления:

ИЗЮМ ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ИЗЮМ ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ, НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ, ВСЫПАЮТ САХАР И ВАРЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 5-10мин. КОМПОТ ОСТАВЛЯЮТ ОХЛАЖДАТЬСЯ, ЗА ЭТО ВРЕМЯ ОН НАСТАИВАЮТ, В РЕЗУЛЬТАТЕ НАСТАИВАНИЯ В ОТВАР ПЕРЕХОДЯТ АРОМАТИЧЕСКИЕ И ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, ЯГОДЫ ПРОПИТЫВАЮТСЯ САХАРНЫМ СИРОПОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ИЗЮМ НЕ ПЕРЕВАРЕН, УЛОЖЕН В СТАКАН И ЗАЛИТ ПОЛУЧЕННЫМ ОТВАРОМ ПРИ ВАРКЕ КОМПОТА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОТВАРА- ЖИДКАЯ, С НАЛИЧИЕМ ХОРОШО ПРОВАРЕННОГО ИЗЮМА. ЦВЕТ: ОТ СВЕТЛО - КОРИЧНЕВОГО ДО ТЕМНО - КОРИЧНЕВОГО. ВКУС: СЛАДКИЙ ИЛИ КИСЛО - СЛАДКИЙ. ЗАПАХ: АРОМАТ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

КОМПОТ ОТПУСКАЮТ ОХЛАЖДЕННЫМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./