УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.4

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СУШЁНЫХ ФРУКТОВ С 1 Г ДО 3Х 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
САХАР-ПЕСОК	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155	155
СУХОФРУКТЫ	11	11

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,24	0	9,27	37,85	0,12	0,01	0	0	0

Технология приготовления:

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОМПОТА ИЗ СУХОФРУКТОВ СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ ПЕРЕБИРАЮТ, УДАЛЯЯ ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ В ТЕПЛОЙ ВОДЕ, СМЕНЯЯ ЕЕ НЕСКОЛЬКО РАЗ. ПОДГОТОВЛЕННЫЕ СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ, ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ, НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ, ВСЫПАЮТ САХАР И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ГРУШИ СУШЕНЫЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ И ВИДА ВАРЯТ 1-2 часа, ЯБЛОКИ - 20-30 мин, УРЮК, КУРАГУ- 10-20мин, ИЗЮМ- 5-10мин. ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ОСТАВЛЯЮТ ОХЛАЖДАТЬСЯ, ЗА ЭТО ВРЕМЯ ОН НАСТАИВАЕТСЯ И В РЕЗУЛЬТАТЕ НАСТАИВАНИЯ В ОТВАР ПЕРЕХОДЯТ АРОМАТИЧЕСКИЕ И ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, А ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОПИТЫВАЮТСЯ САХАРНЫМ СИРОПОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ПЛОДЫ, ЯГОДЫ НЕ ПЕРЕВАРЕННЫЕ, УЛОЖЕННЫЕ В СТАКАН И ЗАЛИТЫ ПОЛУЧЕННЫМ ПРИ ВАРКЕ КОМПОТА ПРОЗРАЧНЫМ ОТВАРОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОТВАРА - ЖИДКАЯ, С НАЛИЧИЕМ ХОРОШО ПРОВАРЕННЫХ ФРУКТОВ. ЦВЕТ: ОТ СВЕТЛО - КОРИЧНЕВОГО ДО ТЕМНО - КОРИЧНЕВОГО, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАБОРА СУХОФРУКТОВ. 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./