

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В.Аринина

« 02 » октября 20 23 год

Ирина Лескова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Наименование блюда: *Компот из смеси сухофруктов.*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | I порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 10 | 12,2** |
| Сахар | 15 | 15 |
| Вода | 190 | 190 |
| Выход | 200 | |

Химический состав данного блюда.

| Химический состав, г | | | Энергет. ценность ккал | Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------------|------|----------|---------------------------|----------------|----------------|------|-------------------------|------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,56 | 0,00 | 27,40 | 111,84 | 0,01 | 0,01 | 0,15 | 56,37 | 1,58 |

Технология приготовления: Сушёные сухофрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в тёплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи 65° С

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или тёмно - коричневый

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра *Лескова* Лескова В.А

« 02 » октября 20 23 год

* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова

** Масса сухофруктов отварных.