

Технологическая карта № **РТ240**

Номер рецептуры: РТ240

Наименование блюда : ****Компот из свежих яблок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	40	35						
Сахар-песок	7	7						
Аскорбиновая кислота	50	50						
В Ы Х О Д	180							

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды.

Консистенция: жидкая с наличием отварных плодов.

Цвет: светлый.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: соответствует использованным в компоте фруктам

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	180	0.14	0	10.42	42.22	5.81	0.79	0.01	0.01	3.55

Источники, используемые при составлении: