

Технологическая карта № **РТ241**

Номер рецептуры: РТ241

Наименование блюда : ****Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты (средние)	18	18						
Сахар-песок	7	7						
Аскорбиновая кислота	50	50						
В Ы Х О Д		180						

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают.
Температура подачи—14°C.

Показатели качества и безопасности **Органолептические показатели:**

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

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет: коричневый или темно-коричневый.

Вкус: сладкий.

Запах: соответствует использованным в компоте сухофруктам

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	0.41	0	7	29.66	17.22	0.64	0.01	0.02	0.64

Источники, используемые при составлении: