

Технологическая карта № **РТ241**

Номер рецептуры: РТ241

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты (средние)	15	15						
Сахар-песок	5	5						
Аскорбиновая кислота	35	35						
<b>В ы х о д</b>		150						

**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°С.

**Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси, порченые 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	Углеводь, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.34	0	5	21.39	14.33	0.53	0.01	0.01	0.52

Источники, используемые при составлении: