

Технологическая карта № **ТК492**

Номер рецептуры: ТК492

Наименование блюда : **25-Компот из замороженных ягод**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ягоды замор	15	13	18	16				
Сахар-песок	8	8	9	9				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи — 14 °С.

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
Ясли	150	0.13	0.05	8.96	36.82	0.24	0.02	0	0	0
Детсад	180	0.16	0.06	10.18	41.94	0.27	0.03	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура