

Технологическая карта № **РТ240С**

Номер рецептуры: РТ240С

Наименование блюда : **25-Компот из свежих яблок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	35	30.8	40	35.2				
Сахар-песок	7	7	9	9				
Вода	120	120	140	140				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения и варят 2-3 минуты.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Показатели качества и безопасности

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси, порченные 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
Ясли	150	0.12	0	10	40.51	5.14	0.7	0.01	0.01	3.08
Детсад	180	0.14	0	12.43	50.29	5.9	0.8	0.01	0.01	3.52

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура