

Технологическая карта № **РТ241С**

Номер рецептуры: РТ241С

Наименование блюда : **25-Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты (средние)	15	15	18	18				
Сахар-песок	7	7	9	9				
Аскорбиновая кислота	40	40	50	50				
Вода	135	135	160	160				
В Ы Х О Д	150		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
Ясли	150	0.34	0	7	29.37	14.39	0.54	0.01	0.01	0.53
Детсад	180	0.41	0	9	37.64	17.28	0.65	0.01	0.02	0.64

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура