

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта №

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	25	25
Сахар-песок	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
<i>Выход</i>	-	200

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,5	0	22,8	97,2	0,02	0,8		0,2	5,84	46	33	0,96

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Вкус сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

