

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 412

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Смесь сухофруктов	25	62	2500	6200
~ (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.)	-	-	-	-
~ Масса нетто сухофруктов вареных.	-	-	-	-
Сахарный песок	12	12	1200	1200
Вода	200	200	20000	20000
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0.1	0.1	10	10
~ Допускается компот готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".	-	-	-	-
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2.42	Ca (мг)	9.36
Жиры (г):	0.5	Mg (мг)	2
Углеводы (г):	51.34	Fe (мг)	0.04
Эн. ценность (ккал):	215.28	C (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки компота к нему при перемешивании добавляют экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде кипяченой с температурой от 20 до 30°C, взятых в соотношении 1:10. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 - 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде). Отпускают компот вместе с сухофруктами в горячем или охлажденном виде. Температура подачи: от 60 до 65°C или не ниже 15°C. Срок реализации: не более 12 часов с момента приготовления. Для диет 8, 9 компот готовят без сахара-песка.