\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 372

**Технологическая карта № 49**

**Компот из свежих груш**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Груши свежие | 40 | 36 |
| Вода | 155 | 155 |
| Сахар | 18 | 18 |
| Кислота лимонная | 0,18 | 0,18 |
| **Выход**  | **-** | **180** |

**Технология приготовления**

 Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 0,14 | 0,11 | 21,67 | 88,20 | 0,77 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_