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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 376

**Технологическая карта № 33**

**Компот из сушеных фруктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Фрукты сушеные (смесь), | 20,0 | 50,01 |
| или яблоки, | 15,1 | 56,01 |
| или груши, | 30,0 | 45,11 |
| или курага, | 20,0 | 37,11 |
| или урюк, | 25,1 | 46,01 |
| или изюм | 20,0 | 32,01 |
| Сахар2 | 16,0 | 16,0 |
| Кислота лимонная | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 203 | 203 |
| **Выход** | **-** | **200** |

1 масса плодов или ягод вареных

2 для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 11 г.

**Технология приготовления**

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того, чтобы он настоялся.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,44 | 0,02 | 27,77 | 113,02 | 0,40 |

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