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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 373

**Технологическая карта № 23**

**Компот из яблок и слив**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Яблоки | 20,5 | 18 |
| Слива | 20 | 18 |
| Сахар | 21,6 | 21,6 |
| Кислота лимонная | 0,18 | 0,18 |
| Вода | 154 | 154 |
| **Выход** | **-** | **180** |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Из сливы удаляют косточки. Чтобы яблоки не темнели, их погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 6-8 мин. В горячий сахарный сироп закладывают сливу и яблоки и только доводят до кипения. Затем процеживают сироп. Быстро разваривающиеся сорта яблок 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 (ккал) |
| 0,22 | 0,13 | 25,02 | 102,24 | 1,55 |

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