



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из смеси сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутьяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Фрукты сушеные (смесь)	7	7	7	7
Сахар	8	8	8	8
Вода	153	153	183	183
ВЫХОД:		150		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,44	0,02	27,77	113	0,002	0,4	-	31,82	15,4	6	1,25

Технология приготовления: Для приготовления компотов из сухофруктов, сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, т.к. в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. После настаивания отвара, компот поцеживают с использованием дуршлага.

Температура подачи: +15 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: компот прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.