



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **394**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,01	Ca, мг	10,27
Жиры, г	0,09	С, мг	0,88	Mg, мг	3,13
Углеводы, г	8,88	А, мг	0,00	P, мг	2,18
Энергетическая ценность, ккал	37,12	Е, мг	0,14	Fe, мг	0,43
		Д, мкг	0,00	K, мг	61,89
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,44
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;