

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование блюда: **«КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ»**

Номер рецептуры: 529

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Апельсины свежие	3,96/5,28	44,3	30	59	40
2.Яблоки свежие	3,69/4,92	31,5	22,5	42	30
3.Сахар	7,49/8,49	7,5	7,5	8,5	8,5
4.Вода		100	100	133	133
Всего сухих веществ:	15,14/18,69				
Выход:		-	150	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фрукты тщательно моют.

Подготовленные яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Апельсины очищают, нарезают на ломтики. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Подготовленные нарезанные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 5 минут.

Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

Цвет – слабо-желтый, с оранжевым оттенком.

Вкус, запах - вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,34/0,45		0,13/0,18		11,03/13,34		46,65/56,78	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,03	0,02/0,03	0/0	20,25/27	14,03/18,66	5,93/7,9	9,38/12,5	0,61/0,81

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.