

Технологическая карта № 7.6/10/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 180 гр,**



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1		Сотрудники 2	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	15 15	15 15	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	15 15	15 15
Сухофрукты	9 9	9 9	11 11	11 11	9 9	9 9	9 9	9 9	11 11	11 11
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - сухофрукты (смесь - яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное количество. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,24	0,01	8,99	35,26