



# Технико-технологическая карта № 6

## Компот из сухофруктов

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на компот из сухофруктов, вырабатываемый в наименование объекта, город.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления компота из сухофруктов, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				Выход, г
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	
Сухофрукты	125,0	0,00	125,0	100,00	0,0
Вода	2000,0	0,00	2000,0	53,50	930,0
Сахар-песок	90,0	0,00	90,0	22,22	70,0
Лимон	60,0	0,00	60,0	100,00	0,0
<b>Выход</b>					<b>1000</b>

### 4. Технология приготовления

Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар, лимон. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 — 2 часов, яблоки — 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу — 10-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде). Процеживают.

Отпускают компот в горячем или охлажденном виде.

Температура подачи: от 60 до 65°C или не ниже 15°C.

Срок реализации: не более 12 часов с момента приготовления.

Для диет 8, 9 компот готовят без сахара-песка.

**5. Характеристика готового блюда, полуфабриката**

**Внешний вид** – напиток цвета заваренного чая.

**Вкус** – насыщенный вкус сухофруктов, лимона. Умеренно сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

**Запах** – сухофруктов, лимона. Без постороннего запаха.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Компот из сухофруктов изготавливают по меню. Срок реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, не более 12 часов с момента приготовления.

Микробиологические показатели компота из сухофруктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ компота из сухофруктов:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 100 г	0,404	0,006	15,566	63,818

Дата

Технолог / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_

Шеф-повар / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_