**Компот из сухофруктов**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №18 Компот из сухофруктов***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Компот из сухофруктов вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Смесь сухофруктов | 13 | 13 |
| Сахар | 3,5 | 3,5 |
| Вода | 200 | 200 |
| **Выход готовой продукции** | — | **200** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.**

**Готовый компот охлаждают до 12-14° С.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

**Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* + ***Внешний вид –* плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;**
  + ***Цвет –*от темно-желтого до светло-коричневого;**
  + ***Вкус, запах –* вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;**
* ***Консистенция –* жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | ценность, ккал | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 0,7 | — | 8,62 | 94,20 | 0,015 | 1 | — | 0 | 30,9 | 17,2 | 22 | 0,5 |