



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «АСОШ»

Гаджибекова Н.Г.

«28» август 2020г

## Технологическая карта

### Компот из сухофруктов

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Компот из сухофруктов											
30	0.006	0.00	37.14	14.30	0.96	0.00	0.54	0.027	0.0015	0.162	0.00

#### **Технология приготовления:**

Сушеные фрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Сушеные фрукты варят 1-2 ч, курагу - 10-20 мин,

Компот варят и отпускают охлажденным до температуры +12-15°C.

#### *Требования к качеству:*

Фрукты целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.