

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-7хн**

**Наименование изделия:**Компот из смородины

**Номер рецептуры:**54-7хн

**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	168.0	168.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Смородина черная	32.1	30.0	0.28	0.11	1.99	10.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>0.28</b>	<b>0.11</b>	<b>8.35</b>	<b>35.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	52	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Смородина черная	0.01	0.01	3.06	0.00	24	7	87	10	8	9	0.3	0.30	0.3	5.10
<b>Итого</b>		<b>0.01</b>	<b>0.01</b>	<b>3.06</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>7</b>	<b>87</b>	<b>62</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>0.3</b>	<b>0.3</b>	<b>0.3</b>	<b>5.1</b>

**Способ обработки:**Варка

**Технология приготовления:** Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам. Температура подачи: 20 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

