

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6хн****Наименование изделия:**Компот из вишни**Номер рецептуры:**54-6хн**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	162.0	162.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Кислота лимонная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.01	0.1
3	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
4	Вишня	42.4	40.0	0.30	0.07	3.86	17.3
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>0.3</b>	<b>0.07</b>	<b>10.23</b>	<b>42.8</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, 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	50	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
4	Вишня	0.01	0.01	4.08	0.00	2	6	85	13	9	10	0.2	0.80	0.0	5.20
<b>Итого</b>		<b>0.01</b>	<b>0.01</b>	<b>4.08</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>85</b>	<b>63</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>0.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0</b>	<b>5.2</b>

**Способ обработки:**Варка

**Технология приготовления:** Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, косточки, моют. Для приготовления сиропа - в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и доводят до кипения, процеживают. Компот охлаждают. Разливают по стаканам и раскладывают ягоды. Температура подачи: 20 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - сироп - прозрачный, ягоды с косточками; вкус и запах вишневый.