УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Компот из ягод

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из ягод», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Клюква свежая | 84 | 80 |
| или клюква с/м | 80 | 80 |
| или брусника | 89 | 80 |
| или брусника с/м | 80 | 80 |
| или смородина черная  | 81,6 | 80 |
| или смородина черная с/м | 80 | 80 |
| или крыжовник | 81,6 | 80 |
| или крыжовник с/м | 80 | 80 |
| или смородина красная | 85 | 80 |
| или смородина красная с/м | 80 | 80 |
| или клубника с/м | 80 | 80 |
| Вода | 125 | 125 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| Сахар  | 20 | 20 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Клюкву или бруснику, или клубнику, или смородину, или крыжовник перебирают, удаляют плодоножки и моют. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп – прозрачный, ягоды сохранили форму.

Консистенция: компота – жидкая, ягод – мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Запах: типичный для вареных ягод.

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из ягод» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,52 | 0,18 | 28,86 | 119,1 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,02 | 27,60 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 23,70 | 18,40 | 13,40 | 0,71 | 0,01 | 0,88 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_