

Утверждаю

Генеральный директор ЗАО «Контакт»

Г.М.Марченко

«26» 08 20 15 года.

Технико – технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование блюда: Компот из кураги

Область применения: ЗАО «Контакт»

Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 литр	
	брутто	Нетто
Курага сушеная	50	50/92
Сахар	100	100
Кислота аскорбиновая	1	1
Вода	1015	1015
Выход		1000

Технология приготовления

Сушеные плоды из кураги обрабатывают в соответствии САНПИН 2.4.5.2409-08

Подготовленные сушеные плоды из кураги заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту аскорбиновую и варят в течении 10 минут при температуре 110С