

Компот із сушених яблук

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Яблука сушені	7,5	7,5	10	28	28	38	0,165	0,165	0,22	0	0	0	3,825	3,825	5,1	14,925	14,925	19,9
	Цукор	0	5	7	0	5	7	0	0	0	0	0	0	0	4,99	6,99	0	18,95	26,53
	Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вода	109	101	136,5	109	101	136,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вихід страви	–	–	–	100	100	135	0,165	0,165	0,22	0	0	0	3,825	8,815	12,09	14,925	33,875	46,43

Технологія приготування

Підготовлені сушені яблука заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії 1—3 роки), додають кислоту лимонну і варять до готовності 20—30 хв. Після чого знімають з вогню і дають компоту настоятися.

Подають у чашці за температури +60...+65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: яблука зварені до повної готовності, зберегли форму або частково розварились, викладені в чашку і залиті сиропом.

Колір: від світло-коричневого до коричневого.

Смак і запах: солодкий або кисло-солодкий з ароматом сушених яблук.

Консистенція: фруктів — м'яка.

