УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.6

Наименование блюда: СОУС СМЕТАННЫЙ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 354

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	5	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18

Выход: 20

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,37	1,97	1,62	25,85	5,34	0,03	0	0,01	0,03

Технология приготовления:

ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ. В ПОДГОТОВЛЕННУЮ МУКУ, ОХЛАЖДЕННУЮ ДО 60-70 ГРАД.С ВЫЛИВАЮТ 1/4 ЧАСТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ И ВЫМЕШИВАЮТ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА СМЕТАННОГО В ГОРЯЧИЙ БЕЛЫЙ СОУС КЛАДУТ ПРОКИПЯЧЕННУЮ СМЕТАНУ, СОЛЬ И КИПЯТЯТ 3-5 МИНУТ, ПРОЦЕЖИВАЮТ И СНОВА ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ МАССА, БЕЗ КОМОЧКОВ НЕРАЗВАРИВШЕЙСЯ МУКИ, ПЛЕНКИ И ВСПЛЫВШЕГО ЖИРА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ВЯЗКАЯ, ПОЛУЖИДКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ. ВКУС: СВЕЖЕЙ СМЕТАНЫ И ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: СВЕЖЕЙ СМЕТАНЫ И ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОУС. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ К БЛЮДАМ ИЗ МЯСА, СУБПРОДУКТОВ, РЫБЫ, ПТИЦЫ, ОВОЩЕЙ, КРУП. БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./