УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.15.1

Наименование блюда: СОУС АБРИКОСОВЫЙ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 377

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КУРАГА Б/К	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54
САХАР-ПЕСОК	8	8

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,31	0,02	11,05	45,84	9,84	0,21	0,01	0,01	0,24

Технология приготовления:

КУРАГУ ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ. ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ОСТАВЛЯЮТ НА 2 ЧАСА. ЗАТЕМ ЕЕ ВАРЯТ В ТОЙ ЖЕ ВОДЕ ДО ГОТОВНОСТИ, ПРОТИРАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ САХАР И ПРИ ПОМЕШИВАНИИ ПРОВАРИВАЮТ ДО ЗАГУСТЕНИЯ. ГОТОВЫЙ СОУС ОХЛАЖДАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ ГЛАДКАЯ МАССА БЕЗ ПЛЕНКИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ВЯЗКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ. ЦВЕТ: ОРАНЖЕВЫЙ. ВКУС: КИСЛО - СЛАДКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ. ЗАПАХ: КУРАГИ. 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 ТВОРОГА. ДАННЫЙ СОУС ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ И ТЕМПЕРАТУРА ЕГО ПОДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ +15 ГРАД.С.

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