УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №4.14/1

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

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

Номер рецептуры: 360

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	14	14
САХАР-ПЕСОК	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22

Выход: 48

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,14	0,06	13	54,04	5,4	0,22	0	0,01	17,08

Технология приготовления:

ЯОДЫ ПЕРЕБИРАЮТ, МОЮТ, ПРОТИРАЮТ, ЯГОДНУЮ МАССУ ВВОДЯТ В ГОРЯЧИЙ РАСТВОР САХАРА, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. ГОТОВЫЙ СОУС ОХЛАЖДАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ ГЛАДКАЯ МАССА БЕЗ ПЛЕНКИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ВЯЗКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ. ЦВЕТ: ФИОЛЕТОВЫЙ. ВКУС: КИСЛО - СЛАДКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ. ЗАПАХ: ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 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./