УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.14.1

Наименование блюда: СОУС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ 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: 378

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	17	17
САХАР-ПЕСОК	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17

Выход: 50

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,17	0,07	14,22	59,35	6,51	0,26	0,01	0,01	20,74

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./