УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.13.1

Наименование блюда: СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) С 3Х ДО 7 ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 351

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	50	50
САХАР-ПЕСОК	4	4

Выход: 50

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1,88	3,09	9,15	72,54	61,32	0,11	0,03	0,08	0,65

Технология приготовления:

ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ, НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ ДО СЛЕГКА КРЕМОВОГО ЦВЕТА. МУКУ ОХЛАЖДАЮТ И РАЗВОДЯТ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ С РАСТОПЛЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. ВЫМЕШИВАЮТ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ И ВАРЯТ 7-10 МИНУТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ. В СОУС МОЛОЧНЫЙ В КОНЦЕ ВАРКИ ДОБАВЛЯЮТ САХАР, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАСТВОРЕННЫЙ В ГОРЯЧЕЙ КИПЯЧЕННОЙ ВОДЕ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ МАССА С ГЛАДКОЙ БАРХАТИСТОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ, БЕЗ КОМОЧКОВ НЕРАЗВАРИВШЕЙСЯ МУКИ, ПЛЕНКИ И ВСПЛЫВШЕГО ЖИРА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ПОЛУЖИДКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ, НЕЖНАЯ. ЦВЕТ: КРЕМОВЫЙ. ВКУС: НЕЖНЫЙ, СЛАДКИЙ, МОЛОЧНЫЙ. ЗАПАХ: КИПЯЧЕННОГО МОЛОКА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕТЬ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ К СЛАДКИМ БЛЮДАМ ИЗ ТВОРОГА И КРУПЯННЫМ БЛЮДАМ. СОУС ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65С.

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