Технологическая карта № 4.4

Наименование блюда: СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ 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: 355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порцию, гр				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2			
ТОМАТ ПАСТА	1	1			
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	3	3			
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18			

Выход: 20

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	B2	C
0,36	1,77	1,73	24,49	3,74	0,04	0	0	0,47

Технология приготовления:

ТОМАТНОЕ ПЮРЕ УВАРИВАЮТ ДО ПОЛОВИНЫ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ОБЪЕМА, СОЕДИНЯЮТ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА СМЕТАННОГО В ГОРЯЧИЙ БЕЛЫЙ СОУС (ГОТОВЯТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ. МУКУ ОХЛАЖДАЮТ ДО 60-70С, ВЛИВАЮТ ЧЕТВЁРТУЮ ЧАСТЬ ВОДЫ И ВЫМЕШИВАЮТ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ВВОДЯТ ПРОКИПЯЧЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО; ЗАТЕМ ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЮТ ОСТАВШУЮСЯ ЖИДКОСТЬ), КЛАДУТ ПРОКИПЯЧЕННУЮ СМЕТАНУ, СОЛЬ И КИПЯТЯТ 3-5 МИНУТ. СОУС ПРОВАРИВАЮТ, ПРОЦЕЖИВАЮТ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ МАССА, БЕЗ КОМОЧКОВ НЕРАЗВАРИВШЕЙСЯ МУКИ, ПЛЕНКИ И ВСПЛЫВШЕГО ЖИРА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ВЯЗКАЯ, ПОЛУЖИДКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ. ЦВЕТ: СВЕТЛО - КРАСНЫЙ. ВКУС: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОУС, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: СМЕТАНЫ С ТОМАТОМ 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:

СОУС ПОДАЮТ К ОВОЩНЫМ, РЫБНЫМ, МЯСНЫМ БЛЮДАМ И ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ. ПРИ РАЗДАЧЕ ТЕМПЕРАТУРА ДОЛЖНА БЫТЬ +60...+65 ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1