УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.4.1/1

Наименование блюда: СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ 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: 355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ТОМАТ ПАСТА	2	2
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,69	2,09	3,42	35,76	7	0,11	0,01	0,01	0,93

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, 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./