УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 4.6.1/1

Наименование блюда: СОУС СМЕТАННЫЙ 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: 372

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	7	7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28	28

Выход: 30

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,42	2,17	1,69	28,23	7,14	0,03	0	0,01	0,04

Технология приготовления:

ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ. В ПОДГОТОВЛЕННУЮ МУКУ, ОХЛАЖДЕННУЮ ДО 60-70 ГРАД.С ВЫЛИВАЮТ 1/4 ЧАСТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ И ВЫМЕШИВАЮТ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА СМЕТАННОГО В ГОРЯЧИЙ БЕЛЫЙ СОУС КЛАДУТ ПРОКИПЯЧЕННУЮ СМЕТАНУ, СОЛЬ И КИПЯТЯТ 3-5 МИНУТ, ПРОЦЕЖИВАЮТ И СНОВА ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОДНОРОДНАЯ МАССА, БЕЗ КОМОЧКОВ НЕРАЗВАРИВШЕЙСЯ МУКИ, ПЛЕНКИ И ВСПЛЫВШЕГО ЖИРА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ВЯЗКАЯ, ПОЛУЖИДКАЯ, ЭЛАСТИЧНАЯ. ВКУС: СВЕЖЕЙ СМЕТАНЫ И ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: СВЕЖЕЙ СМЕТАНЫ 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:

ПОДАЮТ К БЛЮДАМ ИЗ МЯСА, СУБПРОДУКТОВ, РЫБЫ, ПТИЦЫ, ОВОЩЕЙ, КРУП. БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

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