**Технологическая карта № 446**

**Наименование изделия: Соус молочный для запекания.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Молоко  Мука пшеничная  Масло сливочное | 24  2  2 | 24  2  2 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 0,9 | 2.1 | 2,4 | 10,4 | | | 0,1 |

**Выход: 24**

**Технологическая карта № 447**

**Наименование изделия: Соус молочный к блюдам (1 вариант).**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Молоко  Мука пшеничная  Масло сливочное  Сахар | 50  2,5  2,5  0,5 | 50  2,5  2,5  0,5 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 1,7 | | 3,32 | 4,47 | 54,9 | | 0,32 |

**Выход: 50**

**Технология приготовления**: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.

Используется для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы, для запрвки припущенных и отварных овощей.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более 3 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству**: консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допустим вкус пригорелого молока.

**Технология приготовления:** горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку.Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, йодированную соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

рекомендуют к овощным, мясным и рыбным блюдам.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более 3 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству**: консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.