**Технологическая карта № 452**

**Наименование изделия: Соус молочный сладкий.**

**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  Вода  Мука пшеничная  Масло сливочное  Сахар  Ванилин | 37.5  12,5  2  2  5  0,025 | 37,5  12,5  2  2  5  0,025 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 1,3 | 3,54 | 7,87 | 60,60 | | | 0,24 |

**Выход: 50**

**Технологическая карта № 454**

**Наименование изделия: Соус сметанный.**

**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 | |
| Мука пшеничная  Масло сливочное  Овощной отвар или  Вода  Масса соуса  Сметана | 1.2  1,2  27,5  -  25 | 1,2  1,2  27,5  25  25 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 0,78 | | 4,7 | 1,71 | 52,9 | | 0,05 |

**Выход: 50**

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

Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.

**Температура подачи**: 65 С.

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

**Требования к качеству**: консистенция жидкой сметаны, однородный, цвет белый или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий..

**Технология приготовления:** белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1\4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы. мяса.

**Температура подачи:** 65 С.

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

**Требования к качеству**: консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.