**Технологическая карта № 456**

**Наименование изделия: Соус сметанный с томатом.**

**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 пшеничнаяМасло сливочноеТомат-пюреСметана | 2,52,5520 | 2.52,2520 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 1,74 | 9,40 | 2,43 | 109,37 | 0,75 |

**Выход: 50**

**Технологическая карта № 465**

**Наименование изделия: Соус томатный.**

**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 |
| Водаили отвар овощнойМука пшеничнаяМасло сливочноеТомат-пюреСахар | 252,52,570,9 | 252,52,570,9 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,54 | 1,86 | 3,46 | 33,45 | 0,77 |

**Выход: 50**

**Технология приготовления**: подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, процеживают. Подготовленное томат-пюре уваривают при слабом кипении до половины первоначального объема, соединяют со сметаной, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Рекомендуют к блюдам из овощей и др.

**Температура подачи**: 65 С.

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

**Требования к качеству**: однородная масса, без комочков неразварившейся муки. Консистенция вязкая, эластичная. Цвет светло-коричневый. Вкус сметаны с томатом. Запах продуктов, входящих в блюдо. не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

**Технология приготовления:** подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

**Температура подачи:** 65 С.

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

**Требования к качеству**: консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.