

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ **Е.А. Бринцева**
« 1 » октября 2022 г.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептов сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода или отвар	25	25	2,5	2,5
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,54	1,86	3,5	32,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	4	0,4	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: выраженный запах томата и продуктов, входящих в соус

