

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

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС молочный с морковью

Номер рецептуры: **448**

Наименование сборника рецептур **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	4,15	4,15	0,415	0,415
Молоко	21	21	0,21	0,21
Морковь	11	8,5	0,11	0,85
Масло сливочное	4,15	4,15	0,415	0,415
Вода	21	21	0,21	0,21
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,17	4,0	4,33	58,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
56	2	0,1	0

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

Муку подсушить на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110—120 °С без изменения цвета. Охладить до 50 °С, просеять, соединить со сливочным маслом и растереть в котле (кастрюле) до однородной массы. Массу развести молоком, смешанным с водой или отваром, проварить 7-10 мин, помешивая, посолить, процедить, добавить вареную протертую морковь, довести до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, однородная, цвет светло-оранжевый, вкус молочный, с привкусом моркови, запах молока, моркови. Не допускается запах подгорелого молока.

