

Технологическая карта № **TK2128**

Номер рецептуры: TK2128

Наименование блюда : ****Соус молочный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 3,2%	20	20						
Мука	2	2						
Масло сливочное	1	1						
Соль йодированная	0.02	0.02						
Сахар-песок	3	1						
В Ы Х О Д		20						

Технология приготовления:

Муку подсушивают при температуре 110-120*С, не допуская измененис цвета охлаждают до 60-70*С , вливают постепенно 1,4 горячей воды и вымешивают до однородной массы, затем добавляют молоко и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Рекомендуют к блюдам и овощей, рыбы, мяса

Температура подачи 65*С

Требование к качеству:

Консистенция: густой сметаны

Вкус: молочный

Запах: молока, не допускается запах подгорелого молока.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углево- д, г	Энерг.цен- ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	20	0.79	1.39	3.36	29.11	24.7	0.05	0.01	0.03	0.26

Источники, используемые при составлении: