

Технологическая карта № **TK218**

Номер рецептуры: TK218

Наименование блюда : ***!*Соус молочный сладкий**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Детсад								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Молоко 3,2%	34	34							
Мука	3.4	3.4							
Сахар-песок	3.4	3.4							
В Ы Х О Д			34						

Технология приготовления:

Муку подсушивают при температуре 110-120*С, не допуская изменение 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	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	34	1.34	1.13	7.39	45.04	41.51	0.09	0.02	0.05	0.44

Источники, используемые при составлении: