

Технологическая карта № **РТ226**

Номер рецептуры: РТ226

Наименование блюда : ****Соус сметанный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана 15%	15	15						
Мука	1.5	1.5						
Масло сливочное	1.5	1.5						
В Ы Х О Д		30						

Технология приготовления:

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3—5 мин.

Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуется к блюдам из овощей, рыба, мяса.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: однородная масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: кисловатый.

Запах: приятный, кисловатый.

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	30	0.56	3.35	1.62	38.89	13.83	0.05	0.01	0.02	0.06

Источники, используемые при составлении: