МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **РТ228**

Номер рецептуры: РТ228

Наименование блюда : **Соус томатный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Томат-паста	12	12	24	24	12	12	24	24
Мука	1	1	2	2	1	1	2	2
Сахар-песок	0.4	0.4	0.8	0.8	0.4	0.4	0.8	0.8
Масло сливочное	1	1	2	2	1	1	2	2
В Ы Х О Д	20		30		20		30	

Технология приготовления:

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: однородная масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: кисло-сладкий, не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Запах: томата.

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
Ясли	20	0.54	0.74	2.53	18.93	2.83	0.26	0.01	0.01	3.12
Детсад	30	1.09	1.47	5.07	37.87	5.66	0.51	0.02	0.01	6.24
ГКП	20	0.54	0.74	2.53	18.93	2.83	0.26	0.01	0.01	3.12
*Сотруд	30	1.09	1.47	5.07	37.87	5.66	0.51	0.02	0.01	6.24

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян

составитель Федоренко О.В