

Технологическая карта № **РТ226С**

Номер рецептуры: РТ226С

Наименование блюда : **25-Соус сметанный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана 15%	8	8	8	8				
Мука	1	1	1	1				
Масло сливочное	1	1	1	1				
Вода	11	11	11	11				
Сахар-песок	1	1	1	1				
В Ы Х О Д	20		20					

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 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар и ванилин, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуется к блюдам из творога. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: однородная масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый.

Запах: приятный, запах ванилина

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	0.32	1.94	2.01	26.72	7.49	0.03	0	0.01	0.03
Детсад	20	0.32	1.94	2.01	26.72	7.49	0.03	0	0.01	0.03

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура