

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ  
«Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко  
«21» 12 2022г.

**Технологическая карта**  
на кулинарную продукцию

**СОУС ШОКОЛАДНЫЙ**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 05.09.2022г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4
Молоко	50	50
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	2	2
Сахар	6	6
Ванилин	0,01	0,01
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Какао смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством горячего молока.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup> С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup> С и вливают в нее четвертую часть горячего молока, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют смесь какао и молока, вливают оставшееся молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Соус процеживают и доводят до кипения.

На диету «П» не рекомендуется.

Подают к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам. Оптимальная температура блюда при подаче +65<sup>0</sup> С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – светло-коричневый, с красноватым оттенком;

**вкус** – сладкий с привкусом молока и масла сливочного;

**запах** – характерный для данного вида соусов с ароматом какао, молока, масла сливочного и ванилина;

**консистенция** – однородная, вязкая.

**5.Срок реализации:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**6.Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,9	2,2	6,1	48

Инженер - технолог

А.В.Полищук