

Технологическая карта на соус белый с морковью

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	40	40
Мука пшеничная	40	40
Лук репчатый	20	17
Вода	940	940
Пюре-полуфабрикат из моркови	-	150
Выход готовой продукции	-	1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Муку пассеруют при непрерывном помешивании при температуре 110-120 °С, не допуская изменения её цвета. Охлажденную муку до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 часть воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Соус процеживают, протирая при этом овощи. Добавляют морковный пюре-полуфабрикат и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Соус может подвергаться интенсивному охлаждению с целью пролонгирования сроков хранения.

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из мяса, птицы, кролика и овощным блюдам. Температура подачи соуса не менее 70-75 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - однородная масса без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, масло не отслаивается.

Цвет – однородный с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах - характерные для белого соуса с ароматом и привкусом вносимых компонентов, без запаха сырой муки, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция - средней густоты.

4. Срок годности и условия хранения

Срок хранения на мармите или горячей плите не более 3-х часов, при температуре (4±2) °С в течение 48 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда (изделия)

Белки,	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	3,6	4,4	52,8

подпись разработчика

подпись разработчика

Т.М. Рыбакова
расшифровка подписи

С.Л. Масанский
расшифровка подписи