

Технологическая карта на соус белый с тыквой

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	35	35
Мука пшеничная	35	35
Лук репчатый	17	14
Вода	800	800
Пюре-полуфабрикат из тыквы	-	300
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. За 5 минут до окончания варки добавляют лавровый лист, солят. Соус процеживают, протирая при этом овощи. Добавляют тыквенный 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 - желтовато-бежевый.

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	3,1	4,4	48,3

подпись разработчика

подпись разработчика

Т.М. Рыбакова
расшифровка подписи

С.Л. Масанский
расшифровка подписи