

Технологическая карта на соус красный с капустой

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	17	17
Мука пшеничная	42	42
Томатное пюре	85	85
Морковь		
до 1 января	85	68
с 1 января	90	
Лук репчатый	20	17
Масса пассерованных овощей с томатным пюре	-	99
Вода	800	800
Сахар	13	13
Пюре-полуфабрикат из капусты белокочанной	-	150
Выход готовой продукции	-	1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Очищенные и нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, слоем не более 4 сантиметров до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80 °С мучную пассировку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вливают в оставшуюся кипящую воду. Затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 35-40 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая при этом овощи. Добавляют капустный пюре-полуфабрикат и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Соус может подвергаться интенсивному охлаждению с целью пролонгирования сроков хранения.

Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам. Температура подачи соуса не менее 70-75°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям

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

Цвет – красно-оранжевый.

Вкус и запах - характерные для красного соуса с ароматом и привкусом томатного пюре, моркови и капусты, без запаха сырой муки, без посторонних привкусов и запахов, солоновато-кисловатый.

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
1,20	1,88	6,90	49,3

подпись разработчика

Т.М. Рыбакова
расшифровка подписи

С.Л. Масанский