

**Технологическая карта
на соус молочный с морковью**

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	425	425
Масло сливочное	47	47
Мука пшеничная	47	47
Сахар	8	8
Вода	425	425
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 и горячее молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении, кладут сахар, соль, 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, рыбы, овощей и круп. 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, жир не отслаивается.

Цвет – бледно-оранжевый.

Вкус и запах - характерные для молочного соуса с легким ароматом и привкусом моркови, без запаха сырой муки и пригорелого молока, без посторонних привкусов и запахов, солоноватый.

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 12 часов.

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

Белки,	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,9	5,3	7,4	84,9

подпись разработчика

подпись разработчика

Т.М. Рыбакова
расшифровка подписи

С.Л. Масанский
расшифровка подписи