

## Технологическая карта на соус молочный с тыквой

### 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 тыквы	-	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 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, 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** – белый с желтоватым оттенком.

**Вкус и запах** - характерные для молочного соуса с легким ароматом тыквы, 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.

Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукции

Белки,	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,8	5,3	6,9	83,6

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

Т.М. Рыбакова  
расшифровка подписи

С.Л. Масанский  
расшифровка подписи