

Технологическая карта на соус молочный с черной смородиной

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	475	475
Масло сливочное	52	52
Мука пшеничная	52	52
Сахар	10	10
Вода	475	475
Пюре-полуфабрикат из черной смородины	-	50
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 черносмородиновый 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 – молочный с сероватым оттенком.

Вкус и запах - характерные для молочного соуса с легким ароматом и привкусом вносимых черной смородины, без запаха сырой муки и пригорелого молока, без посторонних привкусов и запахов, сладковатый с едва ощутимой кислинкой.

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
2,02	5,92	7,24	90,32

подпись разработчика

подпись разработчика

Т.М. Рыбакова
расшифровка подписи

С.Л. Масанский
расшифровка подписи