

## Технологическая карта на соус сметанный с тыквой

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Сметана	175	175
Мука пшеничная	52	52
Вода	530	530
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 прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 минут. Соус процеживают, протирая при этом овощи, и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Добавляют тыквенный пюре-полуфабрикат и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Соус может подвергаться интенсивному охлаждению с целью пролонгирования сроков хранения.

Подают соус к мясным, рыбным и овощным блюдам, а также используют для запекания мяса, рыбы и овощей. 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 сметанного соуса с ароматом и привкусом тыквы, 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 12 часов.

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

Белки,	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,30	3,60	5,58	59,92

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

Т.М. Рыбакова  
расшифровка подписи

С.Л. Масанский  
расшифровка подписи