



Технологическая карта №24

СОУС ТОМАТНЫЙ К КЕБАБ

наименование кулинарной продукции
по СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл							
	Брутто		Нетто		Брутто		Нетто	
Соус томатный:	Без зелени		Без зелени		С зеленью		С зеленью	
Томатная паста	16	16,0	12,8	12,8	16	16	12,8	12,8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,16	0,16	0,2	0,2	0,16	0,16
Сахар-песок	1,6	1,6	1,28	1,28	1,6	1,6	1,28	1,28
Зелень петрушки сушеная					0,2	0,2	0,16	0,16
Чеснок свежий	0,46	0,36	0,37	0,29	0,46	0,36	0,37	0,29
Вода питьевая	10	10	8	8	10	10	8	8
Масса соуса томатного	25		20		25		20	

Акт контрольной проработки от 28.11.2023г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Для соуса все компоненты соединяют, доводят до кипения, вводят мелкорубленный чеснок и зелень сушеную, кипятят 2-3 минуты.

Подают к кебаб, аккуратно подлив рядом.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – однородная масса с вкраплениями мелко-нарубленного чеснока и зелени;

Цвет – красновато-оранжевый;

Вкус, запах – характерный для данного вида соуса, в меру солоновато-кисловатый с привкусом чеснока, томатной пасты;

Консистенция – однородная, вязкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или пароконвектомате не более 3 часов с момента приготовления.

5. Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
на 100 г	3,6	0,07	21,45	99,2/415

Инженер-технолог

В.В. Пышная