

Соусы

Технологическая карта № **Д11СТ13**

Наименование изделия: **Соус томатный**

Номер рецептуры: **221**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	1,25	1,25
мука пшеничная	1,25	1,25
морковь	1,625	1,25
лук репчатый	0,625	0,5
томат паста	2,5	2,5
масло сливочное	0,375	0,375
Выход:	25	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,25	1,13	1,5	18	116,28	6,74	0,24	0,21	35

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мелко нарезанные морковь, лук пассируют, добавляют томатное пюре, продолжают пассирование еще 15-20мин, соединяют с бульоном и варят еще 25-30мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности.
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.
 Цвет: от оранжевого до красного.
 Вкус и запах: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, острый, слегка кислый.

Технологическая карта № **Д11СТ13**

Наименование изделия: **Соус томатный**

Номер рецептуры: **221**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	1,5	1,5
мука пшеничная	1,5	1,5
морковь	1,95	1,5
лук репчатый	0,75	0,6
томат паста	3	3
масло сливочное	0,45	0,45
Выход:	30	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,3	1,35	1,8	21	139,53	8,08	0,29	0,26	42

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мелко нарезанные морковь, лук пассируют, добавляют томатное пюре, продолжают пассирование еще 15-20мин, соединяют с бульоном и варят еще 25-30мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности.
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.
 Цвет: от оранжевого до красного.
 Вкус и запах: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, острый, слегка кислый.

Технологическая карта № **Д11СТ13**

Наименование изделия: **Соус томатный**

Номер рецептуры: **221**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	1,75	1,75
мука пшеничная	1,75	1,75
морковь	2,275	1,75
лук репчатый	0,875	0,7
томат паста	3,5	3,5
масло сливочное	0,525	0,525
Выход:	35	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,35	1,58	2,1	25	162,79	9,44	0,34	0,29	49

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мелко нарезанные морковь, лук пассируют, добавляют томатное пюре, продолжают пассирование еще 15-20мин, соединяют с бульоном и варят еще 25-30мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности.
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.
 Цвет: от оранжевого до красного.
 Вкус и запах: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, острый, слегка кислый.