

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, ул пр  
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .**

**«Соус молочный (сладкий).»**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания  
дошкольников 2012 г. Рецепт № 351.**

**Категория: Ясли**

№	Наименование продукта	Норма на 1 порцию(гр)		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
		Брутто	Нетто				
1	Молоко	15	15				
2	Масло сливочное	1,35	1,35				
3	Мука пшеничная	1,35	1,35				
4	Вода	15	15				
5	Сахар-песок	2,4	2,4				
6	Ванилин	0,001	0,001				
7	<b>Выход</b>	-	<b>30</b>	<b>0,58</b>	<b>1,35</b>	<b>3,98</b>	<b>30,45</b>

**Категория: Сад**

№	Наименование продукта	Норма на 1 порцию(гр)		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
		Брутто	Нетто				
1	Молоко	25	25				
2	Масло сливочное	2,25	2,25				
3	Мука пшеничная	2,25	2,25				
4	Вода	25	25				
5	Сахар-песок	4	4				
6	Ванилин	0,002	0,002				
7	<b>Выход</b>	-	<b>50</b>	<b>0,97</b>	<b>2,26</b>	<b>6,62</b>	<b>50,75</b>

**Технология приготовления**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупянным и овощным блюдам.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

*Консистенция:* полужидкая, эластичная, нежная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* нежный, сладкий, молочный.

*Запах:* кипяченого молока, аромат ванилина.

Руководитель по производству :



Сапрыкина М.А