

Технологическая карта .
«Соус сметанный с томатом»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Мозильного и В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт.

Рецептура № 355,354 стр295 и №347 стр 292

Наименование продуктов,полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию	
	брутто	нетто
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода или отвар	22,5	22,5
Томатное пюре или томатная паста	3 1,2	3 1,2
Соль	0,24	0,24
Выход :	-	30

Технология приготовления.

Белый соус. Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70°C и разводят ¼ частью горячей воды или отвара и вымешивают до образования однородной массы. Затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Сметанный соус. Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Муку охлаждают до 60-70°C и разводят ¼ частью горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Соус сметанный с томатом. Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема (томатную пасту прогревают), соединяют с соусом сметанным.

Требования к качеству.

Внешний вид : однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира на поверхности.

Цвет : светло-красный

Консистенция : полужидкая, вязкая, эластичная.

Вкус: насыщенный, продуктов, входящих в соус.

Запах: свежей сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,53	В1-0,008	Ca-8,76
Ж-1,5	В2-0,01	Fe-0,12
У- 2,1	С- 0,4	
Э.Ц- 24ккал		

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина