

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

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков



Технологическая карта .
«Соус яблочный»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных
организациях- 2012г , под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт.*
Рецептура № 362 стр298

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	7,68	6,75
Сахар	3,75	3,745
Крахмал картофельный	0,9	0,9
Корица молотая	0,03	0,03
Кислота лимонная	0,03	0,03
Вода	24	24
Выход :	-	30

Технология приготовления.

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения и добавляют корицу. Готовый соус охлаждают. Соус можно готовить без корицы.

Требования к качеству.

Внешний вид : однородная гладкая масса без пленки.

Цвет : продуктов, входящих в соус.

Консистенция : вязкая, эластичная.

Вкус: насыщенный, кисло-сладкий.

Запах: яблок, корицы.

30 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,028	В1-0,002	Са-2,63
Ж-0,027	В2-0,001	Fe-0,16
У- 5,1	С- 0,27	
Э.Ц- 20,79ккал		

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина