

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г. приказ № 65

Соус сметанный № 354а

Наименование блюда: **Соус сметанный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 354а

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто/на 30 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Сметана | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда | Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда |
|--|--|--|
| Белки, г | 0,423 | 0,423 |
| Жиры, г | 1,5 | 1,5 |
| Углеводы, г | 1,761 | 1,761 |
| Калорийность, ккал | 22,23 | 22,23 |
| В1, мг | 0,006 | 0,006 |
| В2, мг | 0,009 | 0,009 |
| С, мг | 0,012 | 0,012 |
| Са, мг | 8,19 | 8,19 |
| Fe, мг | 0,063 | 0,063 |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Для приготовления соуса сметанного в горячее растопленное сливочное масло добавляют прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 мин. Подают соус к творожным и мучным блюдам.

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса.

Консистенция: полужидкая, эластичная

Цвет: белый, с желтыми пятками от сливочного масла

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, кисло-сладкий

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус