



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

Соус молочный (для подачи к блюду) № 350

Наименование блюда: Соус молочный (для подачи к блюду)

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 350

Вид обработки: Варка

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

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто/на 50 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Молоко | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 2,75 | 2,75 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 2,75 | 2,75 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 |

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

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда | Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда |
|--|--|--|
| Белки, г | 1,236 | 1,03 |
| Жиры, г | 3,144 | 2,62 |
| Углеводы, г | 4,254 | 3,545 |
| Калорийность, ккал | 50,28 | 41,9 |
| В1, мг | 0,018 | 0,015 |
| В2, мг | 0,048 | 0,04 |
| С, мг | 0,192 | 0,16 |
| Са, мг | 39,498 | 32,915 |
| Fe, мг | 0,114 | 0,095 |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

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

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

Запах: продуктов, входящих в соус