



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ №349**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №348</b>		<b>27</b>		<b>2,7</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,8	25,8	2,58	2,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОРКОВЬ	2,13	1,6	0,213	0,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,6	0,5	0,06	0,05
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,2	5,4	0,72	0,54
с 01.09 по 31.12	6,75	5,4	0,68	0,54
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,63	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,43	В1, мг	0,01	Са, мг	8,82
Жиры, г	2,15	С, мг	1,36	Mg, мг	5,48
Углеводы, г	2,38	А, мг	0,17	Р, мг	9,61
Энергетическая ценность, ккал	33,67	Е, мг	0,16	Fe, мг	0,22
		Д, мкг	0,05	К, мг	60,77
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,81
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Морковь, петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками, припускают. Затем соединяют с соусом томатным. Варят 10-15 мин, в конце приготовления добавляют лимонную кислоту и заправляют сливочным маслом.

Соус томатный с овощами подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, запеченного мяса, блюдам из овощей.

Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, продуктов, входящих в соус

Запах: продуктов, входящих в соус