



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,57	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,97
Жиры, г	1,13	С, мг	0,55	Mg, мг	2,41
Углеводы, г	2,36	А, мг	0,02	P, мг	7,36
Энергетическая ценность, ккал	25,41	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,11
		Д, мкг	0,00	К, мг	37,33
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,98
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи блюда не ниже 65 С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус