



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование блюда

Соус сметанный с томатом

Рецептура № 602

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сметана	12,5	12,5		
Мука пшеничная	2,5	2,5		
Вода питьевая	37,5	37,5		
Масло сливочное	2,5	2,5		
Томатное пюре	5	5		
Лук репчатый	12	10		
Выход готового блюда	50			

Технология приготовления

Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Мелконарезанный лук припускают с маслом сливочным, добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Светло - красный

Консистенция: Полужидкая, эластичная

Вкус: Умеренно соленый, с привкусом сметаны, томата, лука

Запах: Свежей сметаны с томатом и ароматом лука

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,1	3,8	3,1	55	50

Утверждено:
МБОУ СОШ № 1 имени
наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6а

Наименование блюда **Соус сметанный с томатом**

Рецептура № 601 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сметана	12,5	12,5		
Мука пшеничная	2,5	2,5		
Вода питьевая	37,5	37,5		
Масло сливочное	2,5	2,5		
Соус сметанный	50			
Томатное пюре	5	5		
Выход готового блюда	50			

Технология приготовления

Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу с маслом сливочным. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Светло - красный

Консистенция: Полужидкая, эластичная

Вкус: Умеренно соленый, с привкусом сметаны, томата

Запах: Свежей сметаны с томатом

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	3,7	2,8	52	50