

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	10	10	1,00	1,00
Мука	3	3	0,30	0,30
Вода	30	30	3,00	3,00
Томатная паста	4	4	0,40	0,40
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход:</b>	<b>40</b>			

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

Белки(г):	0,71
Жиры (г):	2
Углеводы (г):	2,81
Эн. ценность (ккал):	32,04

Ca (мг):	11,69
B1 (мг):	0,01
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,53

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука	2,25	2,25	0,23	0,23
Вода	22,5	22,5	2,25	2,25
Томатная паста	3	3	0,30	0,30
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход:</b>				<b>30</b>

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

Белки(г):	0,53
Жиры (г):	1,5
Углеводы (г):	2,11
Эн. ценность (ккал):	24,03

Ca (мг):	8,77
B1 (мг):	0,0075
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,4

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ХАЛЯЛЬ  
ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ**

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могилынский, Тутельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	51	50	5,10	5,00
Соус сметанный с томатом № 331	40	40	4,00	4,00
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход:</b>	<b>90 (50/40)</b>			

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

Белки(г):	5,71
Жиры (г):	16,4
Углеводы (г):	3,04
Эн. ценность (ккал):	181,13

Ca (мг):	28,51
B1 (мг):	0,09
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,53

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических**

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске сосиски гарнируют и поливают соусом или маслом. Соусы: томатный, сметанный с томатом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус. Консистенция: сосиски упругие, плотные, сочные. Цвет: светло-розовый. Вкус: мясной, умеренно-солёный. Запах: свежeproгретых сосисок.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.

**ООО "ГРАНД"**  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ХАЛЯЛЬ**  
Номер рецептуры: 243 **ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ**  
Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	51	50	5,10	5,00
Соус сметанный с томатом № 331	30	30	3,00	3,00
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход:</b>	<b>(50/30)</b>			

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

Белки(г):	5,57
Жиры (г):	15,64
Углеводы (г):	2,34
Эн. ценность (ккал):	173,12

Ca (мг):	25,59
B1 (мг):	0,0875
Fe (мг):	0,94
C (мг):	0,4

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических**

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске сосиски гарнируют и поливают соусом или маслом. Соусы: томатный, сметанный с томатом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус. Консистенция: сосиски упругие, плотные, сочные. Цвет: светло-розовый. Вкус: мясной, умеренно-солёный. Запах: свежeproгретых сосисок.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.

