**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный «Сластена»**

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2014,

стр 295.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 3-7 лет | | 1-3 года | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,9 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,9 |
| Вода | 15 | 15 | 11,25 | 11,25 |
| Масса белого соуса | - | 15 | - | 11,25 |
| Сахар-песок | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |
| Ванилин | 0,002 | 0,002 | 0,0015 | 0,0015 |
| Сметана | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Выход: | - | 20 | - | 15 |

Технология приготовления

Муку подсушивают при T 110-120°C , не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды ( или овощного отвара) и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и варят 10-15 минут. В конце варки добавляют сахар, ванилин (предварительно растворенный в горячей кипяченой воде в соотношении 1:20) .Затем белый соус процеживают, соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 минут.

Требования к качеству

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

Консистенция: средней густоты, без комочков, однородная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус и Запах: сладковатый с привкусом сметаны и ароматом ванили