

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1соус****Наименование изделия:**Соус сметанный**Номер рецептуры:**54-1соус**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	33.0	33.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.5	1.5	0.01	0.96	0.02	8.7
3	Мука пшеничная высший сорт	1.5	1.5	0.15	0.02	0.95	4.6
4	Сметана 15.0%	30.0	30.0	0.73	3.96	0.98	42.5
5	Соль поваренная йодированная	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>60</b>	<b>0.89</b>	<b>4.94</b>	<b>1.95</b>	<b>55.8</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	10	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.05	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.04
3	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	2	0	0	1	0	0.02	0.1	0.33
4	Сметана 15.0%	0.01	0.02	19.26	0.00	0	9	29	23	2	16	0.1	2.70	0.1	4.20
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	5	0	0	0	0	0	0.72	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.01</b>	<b>0.02</b>	<b>23.31</b>	<b>0.02</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>0.1</b>	<b>3.44</b>	<b>0.2</b>	<b>4.57</b>

**Способ обработки:**Варка

**Технология приготовления:** Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны; цвет - белый с кремовым

оттенком; вкус и запах - сметанный.