

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-Соус**Наименование изделия:**Соус красный основной**Номер рецептуры:**54-Соус**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	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.5	1.5	0.01	0.96	0.02	8.7
2	Мука пшеничная высший сорт	2.5	2.5	0.25	0.03	1.59	7.6
3	Томатное пюре	10.0	10.0	0.34	0.00	1.07	5.6
4	Лук репчатый	2.5	2.0	0.03	0.00	0.15	0.7
5	Морковь 01.09-31.12	5.0	4.0	0.05	0.00	0.25	1.2
7	Морковь 01.01-31.08	5.4					
9	Петрушка (корень)	1.2	1.0	0.01	0.01	0.09	0.5
10	Сахар-песок	1.2	1.2	0.00	0.00	1.14	4.5
11	Соль поваренная йодированная	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0
12	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0
13	Бульон	50.0	50.0	0.94	0.22	0.14	6.3
Выход:			50	1.63	1.22	4.45	35.1

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	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
2	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	0	0	2	0	0.04	0.1	0.55
3	Томатное пюре	0.00	0.00	12.00	0.00	1	1	56	2	4	6	0.2	0.00	0.1	0.00
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	1	0	1	0	0.06	0.0	0.62
5	Морковь	0.00	0.00	48.00	0.00	0	1	7	1	1	2	0	0.20	0.0	2.20
6	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.01	0.00	0	0	3	1	0	1	0	0.00	0.0	1.10
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	4	0	0	0	0	0	0.60	0.0	0.00
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.02	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
Итого		0	0	64.08	0.02	1	6	72	5	5	12	0.2	0.9	0.2	4.51

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем вводят томат-пюре при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного, его заправляют предварительно прокипяченным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят. Подают соус красный основной к мясным и рыбным блюдам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.