

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2соус**Наименование изделия:**Соус белый основной**Номер рецептуры:**54-2соус**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	2.5	2.5	0.02	1.59	0.03	14.5
2	Мука пшеничная высший сорт	2.5	2.5	0.25	0.03	1.59	7.6
3	Лук репчатый	2.5	2.0	0.03	0.00	0.15	0.7
4	Петрушка (корень)	1.9	1.5	0.02	0.01	0.14	0.7
5	Соль поваренная йодированная	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Лавровый лист	0.2	0.2	0.02	0.02	0.11	0.7
7	Бульон	55.0	55.0	1.03	0.24	0.15	6.9
Выход:			50	1.37	1.89	2.17	31.1

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	6.75	0.03	0	0	1	1	0	1	0	0.00	0.0	0.07
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	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	1	0	1	0	0.06	0.0	0.62
4	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.02	0.00	0	0	4	1	0	1	0	0.00	0.0	1.65
5	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	4	0	0	0	0	0	0.60	0.0	0.00
6	Лавровый лист	0.00	0.00	0.46	0.00	0	0	1	2	0	0	0.1	0.00	0.0	0.00
7	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	7.23	0.03	0	4	12	5	0	5	0.1	0.7	0.1	2.89

Способ обработки:Варка**Технология приготовления:** Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании до кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остывший бульон.

В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 гр. на 1 литр) и маслом сливочным (70 гр. на 1 литр). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.