

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанно-мясной

Номер рецептуры: 601

Наименование, автор рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОУ
№1 г.Ижевск*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	3,2	3,2	0,225	0,225
Сметанная паста	12,5	12,5	1,25	1,25
<i>вода</i>	30	30	3	3
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход:	-	30	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100%)

Белки (г)	4,76
Жиры (г)	6,11
Углеводы (г)	2,25
Энергетич. (ккал)	101,05

Ca (мг)	30,37
Mg (мг)	
Fe (мг)	1,21
C (мг)	6,26

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Поддают к мясному, рыбному, овощному, рыбным блюдам. Для соуса сметанного в горячий соус белый кладут процеженную сметану, соль и варят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения. Для белого соуса в растопленное сливочное масло просеивают муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская сгорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка золотистый цвет. В пассерованную муку охлажденную до 60-70град.С., вливают нагнетенную часть бульона и замешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. Затем кладут лук и варят 25-30 мин. Процеживают, доводят до кипения.

Температура подачи 65град.С.

Внешний вид: однородная эластичная масса, без комочков заварившейся муки.

Консистенция: однородная, вязкая эластичная.

Вкус и запах: однородный, без примесей кислой сметаны, с ароматом помидора, без посторонних примесей и запаха.

Рецептура заочно разработана в течение 2011 г.

Сметанов Игорь Александрович