\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Номер рецептуры: 361

**Технологическая карта № 92**

**Соус фруктовый (клюквенный)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 кг** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Клюква | 105 | 100 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Вода | 900 | 900 |
| **Выход**  | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

 Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения. Готовый соус охлаждают

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,53 | 0,2 | 126,96 | 512 | 6 |

Инженер-технолог Р.А.Журавлев