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

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: 359

**Технологическая карта № \_\_**

**Соус фруктовый (абрикосовый)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 кг** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Абрикосы свежие | 18 | 15,5 | 599 | 515 |
| или курага | 3,3 | 3,3 | 110 | 110 |
| Вода для кураги | 12 | 12 | 400 | 400 |
| Сахар | 18 | 18 | 600 | 600 |
| **Выход** | **-** | **30** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Свежие абрикосы погружают в кипяток на 30-40 с, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход порции, г | Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 30 | 0,14 | 0,02 | 19,4 | 78,14 | 0,62 |
| 1000 | 4,64 | 0,52 | 645,15 | 2604 | 20,60 |

Инженер-технолог Р.А.Журавлев