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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 367

**Технологическая карта № 43**

**Соус сметанный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Пшеничная мука | 45 | 45 |
| Вода | 500 | 500 |
| Соль | - | 8 |
| Сметана | 500 | 500 |
| **Выход** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Просеянную пшеничную муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 15,89 | 133,97 | 49,75 | 1468 | 0,75 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_