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

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: 358

**Технологическая карта № 91**

**Соус фруктовый (земляничный, малиновый или вишневый)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 кг** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Земляника (садовая), или малина, или вишня | 600 | 510 |
| Сахар | 600 | 600 |
| **Выход** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Землянику, или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 мин.

Готовый соус охлаждают.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование соуса | Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| Земляничный | 4,08 | 2,04 | 637,05 | 2583 | 122,4 |
| Малиновый | 4,08 | 2,55 | 641,13 | 2604 | 51 |
| Вишневый | 4,08 | 1,02 | 652,86 | 2637 | 30,6 |

Инженер-технолог Р.А.Журавлев