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

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: 362

**Технологическая карта № 90**

**Соус фруктовый (яблочный)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 кг** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| яблоки свежие | 256 | 225 |
| Сахар | 125 | 125 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Корица молотая | 1 | 1 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 |
| **Выход** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, Добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения и добавляют корицу. Готовый соус охлаждают.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,93 | 0,9 | 170,26 | 693 | 9 |

Инженер-технолог Р.А.Журавлев