

| | | | |
|---|----------------------|------------------|-----------------|
| Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.6/11/2 | | | |
| Наименование блюда: | Соус сметанный 20 гр | | |
| Вид обработки: | Термообработка | | |
| Рецептура (раскладка продуктов) блюда: | | | |
| Продукт (полуфабрикат) | Категория | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана | Дети | 0,005 | 0,005 |
| | Ясли | 0,005 | 0,005 |
| Соль | Дети | 0,0002 | 0,0002 |
| | Ясли | 0,0002 | 0,0002 |
| Мука | Дети | 0,001 | 0,001 |
| | Ясли | 0,001 | 0,001 |
| Масло сливочное | Дети | 0,001 | 0,001 |
| | Ясли | 0,001 | 0,001 |
| Вода | Дети | 0,015 | 0,015 |
| | Ясли | 0,015 | 0,015 |
| Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): | | | |
| Содержание питательных веществ блюда: | | | |
| Содержание продуктов | Ясли | Дети | |
| Белки, г | 0,00023 | 0,00023 | |
| Жиры, г | 0,00162 | 0,00162 | |
| Углеводы, г | 0,0008 | 0,0008 | |
| Калорийность, ккал | 18,936 | 18,936 | |
| В1, мг | | | |
| В2, мг | | | |
| С, мг | | | |
| Са, мг | | | |
| Fe, мг | | | |
| Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм): | | | |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Ясли | Дети | |
| 5 д 10,5 ч | 0,1 | 0,1 | |
| Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ: | | | |
| Технология приготовления | | | |
| Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса сметанного, без постороннего.Вкус-характерный для соуса сметанного, без подгорелости. | | | |

| | | | |
|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.2/11/2 | | | |
| Наименование блюда: | Соус молочный сладкий 20 гр | | |
| Вид обработки: | Термообработка | | |
| Рецептура (раскладка продуктов) блюда: | | | |
| Продукт (полуфабрикат) | Категория | Брутто, г | Нетто, г |
| Сахар | Дети | 0,002 | 0,002 |
| | Ясли | 0,002 | 0,002 |
| Молоко | Дети | 0,015 | 0,015 |
| | Ясли | 0,015 | 0,015 |
| Соль | Дети | 0,0002 | 0,0002 |
| | Ясли | 0,0002 | 0,0002 |
| Мука | Дети | 0,0008 | 0,0008 |
| | Ясли | 0,0008 | 0,0008 |
| Масло сливочное | Дети | 0,0008 | 0,0008 |
| | Ясли | 0,0008 | 0,0008 |
| Вода | Дети | 0,005 | 0,005 |
| | Ясли | 0,005 | 0,005 |
| Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): | | | |
| Содержание питательных веществ блюда: | | | |
| Содержание продуктов | Ясли | Дети | |
| Белки, г | 0,00047 | 0,00047 | |
| Жиры, г | 0,00101 | 0,00101 | |
| Углеводы, г | 0,00298 | 0,00298 | |
| Калорийность, ккал | 22,5558 | 22,5558 | |
| В1, мг | | | |
| В2, мг | | | |
| С, мг | | | |
| Са, мг | | | |
| Fe, мг | | | |
| Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм): | | | |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Ясли | Дети | |
| 5 д 10,5 ч | 0,12 | 0,12 | |
| Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ: | | | |
| Технология приготовления | | | |
| Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости. | | | |