|  |
| --- |
| УтверждаюДиректор МБОУ СОШ с.Константиновка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**Наименование кулинарного изделия (блюда):  **Соус молочный ( для подачи к блюду )**Номер рецептуры: № 282/326Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.**Рецептура (раскладка продуктов)** |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса**  |  |
| **Брутто, г** | **Нетто,г** |
| Молоко  | **500** | **500** |
| Масло сливочное  | **55** | **55** |
| Мука пшеничная  | **55** | **55** |
| Вода  | **500** | **500** |
| Сахар  | **10** | **10** |
| **Выход**  | **-** | **1000** |
| **Технология приготовления** Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят. **Органолептические показатели качества:** *Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.*Консистенция:* жидкая, эластичная, нежная*Цвет:* кремовый*Вкус:* нежный*Запах:* кипяченного молока  |