|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор 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: № 282/326  Наименование 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 | | |