**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соусы мясные красные

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон мясной | 1000 | 1000 |
| Томатное пюре | 200 | 200 |
| Морковь | 100 | 78 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репка | 48 | 40,3 |
| Масло сливочное | 30 30 | |
| Петрушка корень | 27 20,2 | |
| Сахар.сахар песок | 25 25 | |
| Соль йодированная | 8 8 | |
|  |  | |
|  |  | |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Рекомендуемые диеты: ОВД, ШД ВБД, ВКД (2, 4в, 11, 15).*

*Технология приготовления: Очищенную морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают*

*мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сли-*

*вочного в течение 10-15 минут, затем вводят томатное пюре, при слабом кипении припускают еще*

*10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°С, периодиче-*

*ски помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до при-*

*обретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплым бульоном в*

*соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют*

*припущенные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце*

*варки добавляют соль йодированную, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него раз-*

*варившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления*

*производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправ-*

*ляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно*

*промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до тем-*

*пературы 80-85°С, но не кипятят. Подают соус красный основной к блюдам из котлетной массы,*

*субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.*

*Температура подачи 65°С.*

*Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.*

*Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки. Вкус*

*бульона, с легким запахом кореньев..*

***Требования к качеству:***

*Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки.*

*Вкус бульона. С легким запахом кореньев.*