ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.02**

**Соус "Бешамель"**

**Категорія: соуси та заправки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | | **Норма вмісту на 1 порцію, г** | | | | | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 53 | 52 | 5,3 | 5,2 | 7,95 | 7,8 | 9,01 | 8,84 | 13,25 | 13 |
| 2 | Масло вершкове 82% (Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 5 | 5 |
| 3 | Молоко коров"яче питне 2,5% (Л) | 950 | 950 | 95 | 95 | 142,5 | 142,5 | 161,5 | 161,5 | 237,5 | 237,5 |
| 4 | Мускатний горіх | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,02 | 1,02 | 1,5 | 1,5 |
| 5 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,45 | 0,45 | 0,51 | 0,51 | 0,75 | 0,75 |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **100** | | **150** | | **170** | | **250** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза; Г - глютен.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** | | | | | | | | | |
| ***Технологія приготування страви*** | | | | | | | | | |
| Розтоплюють вершкове масло на пательні та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани. | | | | | | | | | |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** | | | | | |  |  |  |  |
| Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** | | | | | |  |  |  |  |
| Подають, як заправку або соус до других страв. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| ***Характеристика готової страви*** | | | | | |  |  |  |  |
| ***Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок*** | | | | | | | | |  |
| ***Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху*** | | | | | | | | |  |
| ***Колір - жовтуватий*** | | | | | | | | |  |
| ***Консистенція - густа, сметаноподібна*** | | | | | | | | |  |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 250 | 8,6 | 11,7 | 22,1 | 211,9 |
| 170 | 5,9 | 8,0 | 15,0 | 144,1 |
| 150 | 5,2 | 7,0 | 13,3 | 127,2 |
| 100 | 3,4 | 4,7 | 8,9 | 84,8 |