ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.04**

**Соус "Бешамель" безглютеновий**

**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 | Крохмаль кукурудзяний | 60 | 60 | 6 | 6 | 9 | 9 | 10,2 | 10,2 | 15 | 15 |
| 2 | Масло вершкове 82% жирності (Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 5 | 5 |
| 3 | Молоко коровяче 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 | |

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;

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

Розтоплююють вершкове масло на пательні. Кукурудзяний крохмаль розводять охолодженим молоком та додають мускатний горіх, ретельно рідину перемішують та поступово вливають в розтоплене вершкове масло. 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

Використвують, 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 горіх

Колір - білий

Консистенція - густа, сметаноподібна

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 200 | 5,9 | 9,4 | 20,2 | 179,5 |
| 170 | 5,1 | 8,0 | 17,2 | 152,5 |
| 150 | 4,5 | 7,0 | 15,1 | 134,6 |
| 100 | 3,0 | 4,7 | 10,1 | 89,7 |