ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.05**

 **Соус "Кетчуп"**

 **Категорія: заправки та соуси**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| 1 | Томатна паста | 212,8 | 212,8 | 3,2 | 3,2 | 4,3 | 4,3 | 5,3 | 5,3 |
| 2 | Вода питна | 638,3 | 638,3 | 9,6 | 9,6 | 12,8 | 12,8 | 16,0 | 16,0 |
| 3 | Гвоздика ціла суха | 3,3 | 3,3 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 4 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 1,3 |
| 5 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 6 | Лавровий лист сухий | 0,9 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| 7 | Крохмаль картопляний | 29,8 | 29,8 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| 8 | Вода питна (для крохмалю та томатної пасти) | 42,6 | 42,6 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 |
| 9 | Часник сушений | 33,3 | 33,3 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 15 | 20 | 25 |

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

Воду змішують з томатною пастою, додають спеції, цукор та сіль. Варять на слабкому вогні помішуючи впродовж 10 хв. Картопляний крохмаль розводять водою та додають до томатної основи. Варять при постійному перемішуванні до загущення маси.

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 - томатної пасти та спецій

Колір - червоний

Консистенція - густа, текуча

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 15 | 0,16 | 0,0 | 1,8 | 7,9 |
| 20 | 0,2 | 0,0 | 2,4 | 10,5 |
| 25 | 0,3 | 0,0 | 3,0 | 13,2 |
| 100 | 1,1 | 0,1 | 11,9 | 52,7 |