ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.06**

**Соус "Імбирний"**

**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 | нето, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Овочевий бульйон (Технологічна карта № 2.15 ) | 1500,0 | 1500,0 | 22,5 | 22,5 | 30,0 | 30,0 | 37,5 | 37,5 | 150,0 | 150,0 |
| 2 | Крохмаль кукурудзяний | 30,0 | 30,0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 3,0 | 3,0 |
| 3 | Цукор пісок | 25,0 | 25,0 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 2,5 | 2,5 |
| 4 | Імбир сухий мелений | 30,0 | 30,0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 3,0 | 3,0 |
| 5 | Сіль йодований | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,3 | 0,3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 15 | | 20 | | 25 | | 100 | |

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

В овочевий бульон додають сухий імбир, цукор та сіль і впродовж 5 -10 хв варять на слабкому вогні. В невеликій кількості охолодженного бульону (температура 18 - 20 °C) розмішуємо кукурудзяний крохмаль та тоненькою цівкою перемішуючи вливаємо в основну масу овочевого бульйону. Соус доводять до кипіння та охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, 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 - овочів та імбиру

Колір - світло-жовтий

Консистенція - напіврідка

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 15 | 0,09 | 0,05 | 1,37 | 6,07 |
| 20 | 0,1 | 0,1 | 1,8 | 8,1 |
| 25 | 0,2 | 0,1 | 2,3 | 10,1 |
| 100 | 0,6 | 0,3 | 9,1 | 40,5 |