ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.07**

**Соус "Гірчиця"**

**Категорія: заправки та соуси**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
| брутто, г | ннетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Гірчиця суха (порошок) (ГЦ) | 290,0 | 290,0 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,2 | 1,2 | 29,0 | 29,0 |
| 2 | Вода питна | 490,0 | 490,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 49,0 | 49,0 |
| 3 | Олія соняшникова рафінована | 25,0 | 25,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 2,5 | 2,5 |
| 4 | Оцет спиртовий 9%-й | 200,0 | 200,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 20,0 | 20,0 |
| 5 | Цукор-пісок | 45,0 | 45,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 4,5 | 4,5 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,006 | 0,006 | 0,009 | 0,009 | 0,012 | 0,012 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Кориця мелена | 1,0 | 1,0 | 0,002 | 0,002 | 0,003 | 0,003 | 0,004 | 0,004 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Гвоздика ціла суха | 1,0 | 1,0 | 0,002 | 0,002 | 0,003 | 0,003 | 0,004 | 0,004 | 0,1 | 0,1 |
| 9 | Лавровий лист сухий | 0,1 | 0,1 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,0 | 0,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | | 100 | |

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

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

У гарячу воду додають цукор, сіль, корицю, гвоздику, лавровий лист і варять на слабкому вогні до повного розчинення цукру і солі.

Маринад проціджують, охолоджують, перемішують та додають оцет спиртовий 9%-ий. Гірчичний порошок просіюють, змішують з половиною маринаду і ретельно перемішують до однорідної консистенції. До гірчичної маси додають решту маринаду, оцет спиртовий і соняшникову олію, ретельно перемішують. Перед реалізацією соус витримують впродовж доби при температурі 4 °C.

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 - гірчиці та спецій Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 15 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 2,5 |
| 20 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 3,8 |
| 25 | 0,5 | 0,2 | 0,3 | 5,1 |
| 100 | 11,6 | 6,0 | 6,8 | 127,4 |