ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.08**

 **Соус "Хрін"**

 **Категорія: заправки та соуси**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г  |
| ббрутто, г | ннетто, г | ббрутто, г | ннетто, г | ббрутто, г | ннетто, г | ббрутто, г | ннетто, г | ббрутто, г | ннетто, г |
| 1 | Хрін (корінь) свіжий | 547,0 | 400,0 | 1,1 | 0,8 | 1,6 | 1,2 | 2,2 | 1,6 | 54,7 | 40,0 |
| 2 | Оцет спиртовий 9%-й  | 200,0 | 200,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 20,0 | 20,0 |
| 3 | Цукор-пісок | 50,0 | 50,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 5,0 | 5,0 |
| 4 | Сіль йодована | 5,0 | 5,0 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Вода питна | 450,0 | 450,0 | 0,9 | 0,9 | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1,8 | 45,0 | 45,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 2 | 3 | 4 | 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

Натертий хрін заварюють окропом, накривають кришкою, охолоджують до температури 18 - 20 °C. Потім додають сіль, цукор і оцет спиртовий, ретельно перемішую до повного розчинення цукру та солі.

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 з м'яса, риби, салатів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - хрону та спецій Колір - білий

Консистенція - густа

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 2 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,9 |
| 3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 1,4 |
| 4 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 1,9 |
| 100 | 1,1 | 0,1 | 10,4 | 46,9 |