ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.09**

**Соус "Рибний"**

**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 |
| 11 | Морква столова свіжа до 01.01. | 250,0 | 200,0 | 31,3 | 25,0 | 37,5 | 30,0 | 42,5 | 34,0 | 62,5 | 50,0 |
| Морква столова свіжа з 01.01. | 266,7 | 200,0 | 33,3 | 25,0 | 40,0 | 30,0 | 45,3 | 34,0 | 66,7 | 50,0 |
| 2 | Цибуля ріпчаста | 47,6 | 40,0 | 4,8 | 4,0 | 7,1 | 6,0 | 8,1 | 6,8 | 11,9 | 10,0 |
| 3 | Вода питна | 1300,0 | 1300,0 | 130,0 | 130,0 | 195,0 | 195,0 | 221,0 | 221,0 | 325,0 | 325,0 |
| 4 | Філе хека с/м | 300,0 | 300,0 | 30,0 | 30,0 | 45,0 | 45,0 | 51,0 | 51,0 | 75,0 | 75,0 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 3,4 | 3,4 | 5,0 | 5,0 |
| 6 | Масло вершкове 82% жирності (Л) | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 |
| 7 | Куркума подрібнена  | 0,2 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| 9 | Олія соняшникова рафінована | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 100 | 150 | 170 | 250 |

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

На розігрітій пательні з олією припікають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору овочів. Закладають м'ясо риби та овочі у киплячу воду та варять до моменту випаровування рідини в два рази. Бульйон проціджують, змішують з вареними, подрібненим до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіллю. На розігрітій пательні пасерують борошно до золотавого кольору на вершковому маслі. Тонкою цівкою додають бульйон у борошняну суміш, постійно пермішуючи та варять до моменту загущення соусу (5-10хв).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °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 . Без характерного присмаку та запаху риби Колір - світло-коричневий

Консистенція - напіврідка

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 200 | 9,3 | 4,6 | 8,6 | 106,6 |
| 170 | 7,9 | 3,9 | 7,3 | 90,6 |
| 150 | 7,0 | 3,5 | 6,4 | 79,9 |
| 100 | 4,6 | 2,3 | 4,3 | 53,3 |