ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.10**

 **Соус "Ароматна олія** **"**

**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 | Олія соняшникова рафінована | 1000 | 1000 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 100,0 | 100,0 |
| 2 | М'ята перцева сушена | 12,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 1,2 |
| 3 | Орегано сушений | 20,0 | 20,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 2,0 | 2,0 |
| 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

Олію соняшникову нагріти до 60 0С протягом (40-60 сек.). До нагрітої олії додати сушену м’яту та орегано, перемішати, зняти з вогню та залишити настоятися протягом 5-7 діб.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігати в темному місці, без доступа прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 0С

протягом 1 місяців. Щильно закритій скляній посудині.

Використвують, як заправку для салатів або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішнійвигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені. Консистенція: рідка.

Колір: жовтий, золотавий, з темно-зеленими включеннями. Запах та смак: властивий з легким ароматом м’яти та орегано.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 2 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 16,3 |
| 3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | 24,4 |
| 4 | 0,0 | 3,6 | 0,0 | 32,5 |
| 100 | 0,3 | 90,0 | 0,4 | 813,0 |