ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.11**

**Сметанковий соус**

**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 | нетто, г |
| 1 | Сметана 15 % (Л) | 965,0 | 960,0 | 24,1 | 24,0 | 96,5 | 96,0 |
| 2 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 1,3 | 1,3 | 5,0 | 5,0 |
| 3 | Куркума мелена | 2,0 | 2,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| 4 | Ванільний цукор | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 25 | | 100 | |

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;

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

Сметану інтенсивно перемішують з цукром піском та додають куркуму, ванільний цукор. Масу продовжують перемішувати до повного розчинення цукру.

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 для поливання та пропитування сінабонів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, ванільного цукру

Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа, однорідна

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 25 | 0,7 | 3,6 | 2,0 | 43,5 |
| 100 | 2,90 | 14,42 | 8,06 | 173,80 |