ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.12**

 **Соус до лінивих вареників**

 **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 | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сметана (МП,Л) | 955,0 | 950,0 | 23,9 | 23,8 | 47,8 | 47,5 | 95,5 | 95,0 |
| 2 | Цукрова пудра | 50,0 | 50,0 | 1,3 | 1,3 | 2,5 | 2,5 | 5,0 | 5,0 |
| 3 | Кориця мелена | 10,0 | 10,0 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 1,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 25 | 50 | 100 |

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця; 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 поступово змішують та інтенсивно збивають з цукровою пудрою. Додають мелену корицю, продовжують збивати до повного розчинення цукрової пудри.

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 соус до лінивих вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, кориці

Колір - білий

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 | 5,0 | 1,9 | 56,1 |
| 50 | 1,4 | 10,0 | 3,7 | 112,2 |
| 100 | 2,84 | 20,02 | 7,48 | 224,38 |