УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 100 | 100 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Бульон или вода | 500 | 500 |
| ВЫХОД | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пассерованную на масле муку разводят молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Соус реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Запах: кипяченного молока.

Вкус: нежный.

6.2 Микробиологические показатели соуса «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность соуса на выход 1000 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 26,77 | 92,2 | 98,76 | 1332 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | |
| В1 | В2 | С | А | |
| 0,39 | 0,85 | 3,25 | 0,49 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Na (мг) |
| 669,3 | 581,9 | 116,9 | 2,99 | 1746,5 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_