**Соус томатный**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40  Соус томатный***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Соус томатный вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 порцию | |
| брутто, г | Нетто, г |
| Вода | 16 | 16 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 |
| Томатная паста | 2,5 | 2,5 |
| Лук репчатый | 2,2 | 2 |
| Морковь | 1,1 | 1 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | \_\_ | **25** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Нарезанные лук, морковь, пассеруют в растительном масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 6-8 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 110-120°С, периодически помешивая до приобретения приятного запаха печенья.**

**Охлажденную до 70-80 °С мучную пассеровку разводят теплой водой, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 5-8 мин. В конце варки добавляют соль.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

**Подают: при температуре 75-80°С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: не допускается на поверхности соуса пленки.**

**Цвет: красный от томатного пюре.**

**Вкус и запах: пассерованных овощей.**

**Консистенция: однородная, без комков, средней густоты.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, г |
|  |  |  | Томатный соус | | | | |  |  |  |  |
| 25 | 1,2 | 0,98 | 4,2 | 6,8 | 41,22 | 8,6 | - | 0,96 | 0,02 | 6,8 | 2,2 |