

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 379/23**Наименование изделия: **СОУС БРУСНИЧНЫЙ**Номер рецептуры: **ТК № 379/23**Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРУСНИКА	25,51	25	2,55	2,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 30</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,18	В1, мг	0,00	Са, мг	7,83
Жиры, г	0,11	С, мг	0,96	Mg, мг	1,87
Углеводы, г	6,83	А, мг	0,00	Р, мг	3,74
Энерг/ценность, ккал	28,99	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	Zn, мг	0,00
		В2, мг	0,01	Na, мг	111,41
		В12, мкг	0,00	К, мг	22,12
				I, мкг	11,83
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Замороженные ягоды выкладывают в дуршлаг, промывают холодной проточной водой, при этом перемешивая ягоды. Затем ягоду перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, вновь доводят до кипения и уваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Соус брусничный подают к горячим вторым блюдам или десертам.

Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: от красного до темно-бордового

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный, свойственному виду ягод

Запах: брусники

Шеф-повар

 Тылчина К. В.

Инженер-технолог

 Вышемирская А.В.