|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 902, 903  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»  Видання 1982 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *64*

Соус фруктовий (вишневий, малиновий або абрикосовий)

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | | | | | | **Хімічний склад,** *г* | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність,** *ккал* | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | | | **маса нетто** | | | **білки** | | | **жири** | | | **вуглеводи** | | | | |
| **Вікові групи,** *роки* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | Вишня морожена | 45 | 45 | 61 | 45 | 45 | 61 | 0,36 | 0,36 | 0,49 | 0 | 0 | 0 | | 4,86 | 4,86 | 6,59 | 21,60 | | 21,60 | 29,28 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками й хворобами |
| Або | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Малина морожена | 45 | 45 | 61 | 45 | 45 | 61 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | | 4,55 | 4,55 | 6,16 | 18,90 | | 18,90 | 25,62 | Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками й хворобами |
| Або | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Абрикоси морожені | 45 | 45 | 61 | 45 | 45 | 61 | 0,41 | 0,41 | 0,55 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | | 4,41 | 4,41 | 5,98 | 18,45 | | 18,45 | 25,01 | Половинки плодів із видаленою кісточкою; за формою відповідають цьому сорту, із добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду |
|  | Цукор | 0 | 2 | 2,5 | 0 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 2,00 | 2,50 | 0 | | 7,58 | 9,48 | Білий із блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині; розчинність у воді повна |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | 35 | 37 | 48 | 0,36 | 0,36 | 0,49 | 0 | 0 | 0 | | 4,86 | 6,86 | 9,08 | 21,60 | | 29,18 | 38,76 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | | 4,55 | 6,54 | 8,66 | 18,90 | | 26,48 | 35,10 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 0,41 | 0,41 | 0,55 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | | 4,41 | 6,41 | 8,47 | 18,45 | | 26,03 | 34,49 |  |

**Технологія приготування**

Вишні, або малину, або абрикоси розморожують, протирають із цукром (крім вікової категорії 1—3 роки) та варять 15—20 хв. Готовий соус охолоджують.

Подають на мілкій закусочній тарілці за кімнатної температури — поливають гарнір.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд:** у рідкій частині соусу — протерті ягоди.

**Колір:** властивий вишні, або малині, або абрикосам.

**Смак і запах:** солодкий, із ароматом вишні, або малини, або абрикосів.

**Консистенція:** однорідна.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 35 г ± 3%

37 г ± 3%

48 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічну карту наведено з досвіду роботи Департаменту освіти з гуманітарних питань Кам’янської міської ради, Дніпропетровська обл.