**МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

1.Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл |
| Брутто | Нетто |
| Морковь до 01.01 | 122,5 | 98,0 |
|  с 01.01 | 130,3 |
| Масло сливочное | 2,7 | 2,7 |
| Сахар | 1,0 | 1,0 |
| Соус сметанный | 20,0 | 20,0 |
| Сметана | 10,0 | 10,0 |
| Мука пшеничная | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 10,0 | 10,0 |
| **Выход готовой продукции** | **100** |

2. Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови), добавляют сахар, соус сметанный и тушат до готовности 10-15 минут.

 Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°С.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена в сметанном соусе;

цвет – соуса – белый или белый со слабым кремовым оттенком; моркови – характерный, оранжевый;

вкус, запах – кисло-сладкий, характерный для моркови с привкусом и ароматом сметаны;

Приятного аппетита!

консистенция – моркови - мягкая, плотная, сохранена форма нарезки; соуса – средней густоты.