

Соус фруктовий (малиновий або вишневий, або абрикосовий)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			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	13	13	20	13	13	20	0,10	0,10	0,16	0	0	0	1,40	1,40	2,16	6,76	6,76	10,40
	Малина морожена	13	13	20	13	13	20	0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,35	1,35	2,08	5,59	5,59	8,60
	Абрикоси морожені	13	13	20	13	13	20	0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,27	1,27	1,96	5,33	5,33	8,20
	Цукор	0	0,5	1	0	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0,50	1,00	0	1,90	3,79	
	Вихід страви	—	—	—	11	12	17	0,10	0,10	0,16	0	0	0	1,40	1,90	3,16	6,76	8,66	14,19
								0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,35	1,85	3,08	5,59	7,49	12,39
								0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,27	1,77	2,96	5,33	7,23	11,99

Технологія приготування

Малину або вишні, або абрикоси протирають із цукром (крім вікової категорії 1—3 роки). Після чого варять 15—20 хв. Готовий соус охолоджують. Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі разом з основною стравою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: в рідкій частині соусу ягоди.

Колір: властивий вишні або малині, або абрикосі.

Смак і запах - солодкий з ароматом вишні або малини, або абрикосів.

Консистенція: ягід — м'яка.

