

Соус із сухофруктів (кураги)

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)	
	Курага	19	19	24	19	19	24	1,04	1,04	1,30	0	0	0	11,64	11,64	14,55	46,80	46,80	58,50	
	Крохмаль картопляний	4	4	5	4	4	5	0	0	0	0	0	0	3,18	3,18	3,98	13,08	13,08	16,35	
	Вода	41	41	52	41	41	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Вихід страви				57	57	72	1,04	1,04	1,30	0	0	0	14,82	14,82	18,53	59,88	59,88	74,85	

Технологія приготування

Сухофрукти перебирають, миють, заливають холодною водою та залишають на 1—2 год. Потім їх варять у тій самій воді за слабого кипіння до готовності (20-30 хв). Частина відвару охолоджують, розводять ним крохмаль і проціджують. Суміш протирають, додають підготовлений розчин крохмалю і проварюють, постійно помішуючи, до загустіння. Готовий соус охолоджують.

Поливають страву соусом кімнатної температури.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна абрикосова маса.

Колір: від світло-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах: абрикосовий.

Консистенція: в'язка, желеподібна.