

Соус сметанный (на молоці)

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)	
М П Л	Молоко 2,5%	26	26	41	26	26	41	0,73	0,73	1,16	0,65	0,65	1,03	1,23	1,23	1,94	13,52	13,52	21,3 2	
	Крохмаль картопляний	4	4	5,5	4	4	5,5	0	0	0,01	0	0	0	3,18	3,18	4,38	13,08	13,08	17,9 9	
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Соус	26	26	34	26	26	34													
М П Л	Сметана 21%	8,5	8,5	14	8,5	8,5	14	0,24	0,24	0,39	1,79	1,79	2,94	0,26	0,26	0,42	18,02	18,02	29,6 8	
	Вихід страви	—	—	—	40	40	55	0,98	0,98	1,55	2,44	2,44	3,97	4,67	4,67	6,74	44,62	44,62	68,9	

Технологія приготування

Крохмаль картопляний розводять в невеликій кількості холодного кип'яченого молока і помішуючи, додають решту гарячого молока. Варять постійно помішуючи за слабого кипіння 7—10 хв. У готовий молочний соус додають сметану, сіль, кип'ятять 2—3 хв, проціджують і доводять страву до кипіння (1—2 хв).

Подають соус за температури +60...+65 °С, поливши готову страву.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: в міру густа рідина білого кольору.

Колір: білий, кремово-білий.

Смак і запах: молочний з кислинкою.

Консистенція: однорідна, кремоподібна.

