

Соус яблучний

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)
	Яблука	79	79	96	66	66	80	0,26	0,26	0,32	0,26	0,26	0,32	6,86	6,86	8,32	29,70	29,70	36,00
	Крохмаль картопляний	4,5	4,5	5	4,5	4,5	5	0,005	0,005	0,005	0	0	0	3,58	3,58	3,98	14,715	14,72	16,35
	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
	Вода	11	11	13,5	11	11	13,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вихід	–	–	–	73	73	89	0,26	0,26	0,325	0,26	0,26	0,32	10,44	12,4	12,3	44,41	52,0	61,83

Технологія приготування

Яблука миють, печуть цілими, потім протирають через сито та додають цукор (крім вікової категорії від 1 до 3 років). Крохмаль розводять у воді. Розведений крохмаль добре вимішують з протертими яблуками і за помірного кипіння, постійно помішуючи, проварюють (3—5 хв).

Подають на мілкій закусувній тарілці при температурі +60...+65 °С разом з основною стравою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна, непрозора маса, без заварених грудочок крохмалю.

Колір: від світло-кремового до світло-жовтого.

Смак і запах: приємний, з ароматом печених яблук.

Консистенція: середньої густоти, злегка желеподібна.

