

	Інструкційно-технологічна карта				
	Соус сметанный натуральний				
					В.С. Доцяк 1998р
№	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
з/п		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сметана	100	100	1000	1000
2	Масло вершкове	5	5	50	50
3	Борошно пшеничне	5	5	50	50
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб

воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування похідних соусів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані з моменту приготування.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус сметанный на основі білого соусу

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сметана	50	50	500	500
2	Борошно пшеничне	5	5	50	50
3	Бульйон або відвар	50	50	500	500
	Маса білого соусу	-	50	-	500
4	Маргарин столовий	2,5	2,5	25	25
5	Борошно пшеничне	2,5	2,5	25	25
6	Цибуля ріпчаста	1,8	1,5	18	15
7	Петрушка (корінь)	1,35	1	13,5	10
8	або селера(корінь)	1,45	1	14,5	10
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. У гарячий білий соус додають прокип'ячену сметану, сіль, варять 3-5 хвилин, проціджують, доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до м'ясних, рибних і овочевих страв, а також використовують для приготування грибних гарячих закусок, запікання м'яса, риби, овочів, грибів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка

обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметанный з хрін

В.С. Доцяк 1998р

№	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
з/п		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметанный	-	80	-	800
1	Сметана	8	8	80	80
2	Масло вершкове	4	4	40	40
3	Борошно пшеничне	4	4	40	40
4	Хрін (корінь)	31,3	20	313	200
5	Масло вершкове або	1,5	1,5	15	15
	маргарин				
6	Оцет 9 %	7,4	7,4	74	74
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Дрібно натертий хрін прогрівають з вершковим маслом для видалення різкого смаку, але так, щоб не змінився його колір, додають оцет, перець чорний горошком, лавровий лист і варять 3-5 хвилин для ароматизації хрину. Видаляють спеції, змішують з готовим сметанним соусом і проварюють.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до варених м'яса і язика, рулету, поросяти смаженого. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом хрину. Не допускається смак і запах сирого підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта

Соус сметанный з томатом

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметанный	-	100	-	1000
1	Сметана	100	100	1000	1000
2	Масло вершкове	5	5	50	50
3	Борошно пшеничне	5	5	50	50
3	Томатне пюре	10	10	100	100
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанный, перемішують, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Використовують для приготування запечених страв з овочів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – рожевий, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – кисло-солодкий, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус сметанный з цибулею і томатом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметанный	-	85	-	850
1	Сметана	85	85	850	850
2	Масло вершкове	4,3	4,3	43	43
3	Борошно пшеничне	4,3	4,3	43	43
3	Цибуля ріпчаста	29,8	25	298	250
4	Масло вершкове або маргарин	2,5	2,5	25	25
5	Томатне пюре	10	10	100	100
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують на маслі вершковому до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 5-7 хв. У готовий сметанный соус вводять пасеровану цибулю з томатом, перемішують і проварюють.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з м'ясної котлетної маси і до голубців. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – рожевий, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом томату і цибулі, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сухарний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло вершкове	80	80	800	800
2	Сухарі пшеничні	30	30	300	300
3	Кислота лимонна	0,2	0,2	2	2
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сухарі пшеничного хліба розмелюють, просіюють і підсмажують до світло-золотистого кольору. Масло вершкове прогрівають доти, доки не випарується волога, яка міститься в ньому і не утвориться світло-коричневий осад. Потім масло проціджують і вводять в нього підготовлені сухарі, сіль, лимонний сік або лимонну кислоту, перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають до варених овочів – цвітної, білоголової, брюссельської капусти, спаржі, артишоків. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір світло-коричневий підсмажених сухарів і масла вершкового.

Консистенція – напіврідка з рівномірно розподіленими сухарями по всій масі.

Смак, запах – злегка кислуватий, з ароматом масла, у міру солоний, без плівки на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта

Соус до риби (польський)

В.С. Доцяк 1998р

№	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
з/п		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло вершкове	70	70	700	700
2	Яйця	3/4шт	32	8шт	320
3	Петрушка або кріп (зелень)	2,7	2	27	20
4	Кислота лимонна	0,2	0,2	2	2
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Яйця варять круто, охолоджують, обчищають, дрібно січуть, зелень петрушки або кропу дрібно нарізають. Масло вершкове розтоплюють, додають підготовлені яйця, зелень, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, сіль, перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з нежирної вареної риби. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір жовтий; варені яйця і зелень дрібно посічені і рівномірно розподілені по всій масі.

Консистенція – однорідна з дрібно нарізаними вареними яйцями і зеленню.

Смак, запах – має кислуватий смак з ароматом петрушки і масла.

Інструкційно-технологічна карта

Соус майонез

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Олія	56,3	56,3	563	563
2	Яйця (жовтки)	2,1шт	7,2	5,2шт	72
3	Гірчиця столова	2,5	2,5	25	25
4	Цукор	2	2	20	20
5	Оцет9%	5	5	50	50
6	Бульйон	30	30	300	300
7	Борошно пшеничне	2,5	2,5	25	25
8	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправки салатів і приготування похідних соусів. Зберігають 1-2 доби при температурі 10-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Миски, вінчик для збивання, дерев'яна копистка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір біло-кремовий.

Консистенція – однорідна, напіврідка, в'язка, не розшаровується.

Смак, запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту.

Інструкційно-технологічна карта

Соус майонез із сметаною

В.С. Доцяк 1998р

№	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини	
з/п		на 100 г		на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Майонез	-	47	-	470
1	Олія	26,5	26,5	265	265
2	Яйця (жовтки)	1/4шт	3,4	2,5шт	34
3	Гірчиця столова	1,2	1,2	12	12
4	Цукор	0,94	0,94	9,4	9,4
5	Оцет 9%	2,4	2,4	24	24
6	Бульйон	14,1	14,1	141	141
7	Борошно пшеничне	1,2	1,2	12	12
6	Сметана	25,9	25,9	259	259
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18°C рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим. У майонез додають сметану і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до холодних страв з м'яса, риби, заправляють салати. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають 1-2 доби при температурі 10-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Миски, вінчик для збивання, дерев'яна копистка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір блідо-кремовий.

Консистенція – однорідна, напіврідка, в'язка, не розшаровується.

Смак, запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту.