

Технологическая карта

№792 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Соус томатный

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Бульон №786					
2	Маргарин		1,5	1,5		
3	Мука		1,5	1,5		
4	Морковь		2,4	1,8		
5	Лук		0,9	0,6		
6	Петрушка		0,6	0,5		
7	Томатное пюре		7,5	7,5		
8	Маргарин		0,6	0,6		
9	Сахар		0,3	0,3		
	Выход:			30		

Технология приготовления

Мелко нарезанные корни, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с бульоном и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ИП «Касимова Г.М.»

