

**Готовьте вместе с нами**

**Соус сметанный**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и п/фабрикатов |
| **1 порция** |
| брутто, г | нетто, г |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 0,73 | 0,73 |
| Масло сливочное | 0,73 | 0,73 |
| Отвар овощной | 16 | 16 |
|  или Вода | 16 | 16 |
| *Масса соуса* | 0 | 14,54 |
| Сметана 10,0% жирности | 16 | 16 |
| Выход: |  | **29,09** |

**Технология приготовления**

 Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы, мяса.

 **Вид обработки: Варка**