Рабочая технологическая карта

Дип соус CREMART 20%

Наименование продукта	на 1 порцию	на 1 кг
Сливки CREAMART 20	44,5	890
Уксус 9%	1,25	25
Сахар	1,25	25
Соль	0,6	12
Горцица столовая	2,4	48
Горчица зернистая	10	
Выход:	60	1000

Описание технологического процесса:

В емкость наливаем нужное количество сливок, добавляем уксус и активно перемешиваем венчиком пока смесь не станет однородной и вмеру густой. Добавляем сахар и специи, а так же другие ингредиенты для вашего авторского соуса, перемешиваем. Соус готов. Если необходимо что бы соус был более густой необходимо подогреть соус до 35-40 градусов и охладить.