

## Соус «КРАСНЫЙ»

Томаты	Соль	Сахар	Масло подсол.	Чеснок гран.	Перец черный	Базилик
~5 литров	~60 г 1 фиолет. ложка	~160 г 3 фиолет. ложки	110 мл или 100 г	~18 г 1 желтая ложка	~15 г 1 желтая ложка	~21 г 1 фиолет. ложка

### Приготовление:

Все ингредиенты соединяются и **тщательно прорабатываются блендером** для их равномерного распределения, растворения и измельчения.

### Примечания:

- В случае, если соус долго лежал в таре – перед использованием его следует перемешать, начиная от дна.

Перемешивать следует периодически и в процессе использования, чтобы равномерно распространять по всему объему тары мякоть и специи, которые оседают.

- В случае, если для приготовления соуса используется иной объем томатов, то ингредиенты добавляются в другом количестве - пропорционально. Используется математическая пропорция.

В случае существования у повара иного мнения относительно рецептуры – следует предложить изменения, руководствуясь документом «Ініціяція змін та нововведень».

В случае нарушения данной тех. карты без уважительной причины – к лицу, совершившему нарушение, а также к администратору его смены будут применены санкции согласно документу «Дисциплінарна робота».