**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кефир, ацидофилин, ряженка**

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

стр. 316

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир, | 103 | 100 | 154,5 | 150 |
| или ряженка, | 103 | 100 | 154,5 | 150 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| кефир | | | | | | | | | |
| 100 | 2,9 | 2,5 | 4,00 | 50,00 | 120,00 | 0,1 | 0,04 | 0,20 | 0,7 |
| 150 | 4,35 | 3,75 | 6,00 | 75,00 | 180,00 | 0,15 | 0,06 | 0,3 | 1,05 |
| ряженка | | | | | | | | | |
| 100 | 2,9 | 2,5 | 4,2 | 51,00 | 124,00 | 0,10 | 0,02 | 0,13 | 0,30 |
| 150 | 4,35 | 3,75 | 6,3 | 76,5 | 186,00 | 0,15 | 0,03 | 0,19 | 0,45 |

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло – кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: молочно - кислый

Запах: кисломолочных продуктов