



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кефир, ряженка**»

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир 2,5% жирности	155	150	185	180
или ряженка 2,5% жирности	155	150	185	180
ВЫХОД:		150		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe	
Кефир 2,5% жирности											
5,22	4,50	7,2	90	0,07	1,26	36	216	162	25,2	0,18	
Ряженка 2,5% жирности											
5,22	4,50	7,56	92	0,04	0,54	36	223,2	165,6	25,2	0,18	

Технология приготовления: *Перед использованием упаковку обработать теплой водой. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.*

Температура подачи: +15°C.

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.*