

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 17
имени А.И. Котова хутора Славянского
Алдриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР, ЙОГУРТ, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА**
Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 535**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	185,4	180	18,54	18,0
или ряженка	185,4	180	18,54	18,0
или йогурт	185,4	180	18,54	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кефир	5,22	4,5	7,2	90
или ряженка	5,22	4,5	7,2	90
или йогурт	9	5,76	7,2	156,6

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Кефир	216	1,062	0,18	1,22
или ряженка	232,3	23,4	0,18	0,18
или йогурт	201,26	23,4	0,18	0,16

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.