



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК СНЕЖОК**

Номер **386**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,68
Жиры, г	4,05
Углеводы, г	6,48
Энергетическая ценность,	85,86

В1,	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

### Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

В1,	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	16,00
Mg,	8,00
Р, мг	11,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
l, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se,	0,00

**Технология приготовления:**

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством