

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77а

Наименование блюда: **«КЕФИР, ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКА, СНЕЖОК, ЙОГУРТ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)»**

Номер рецептуры: 535

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Ряженка 2,5% жирн. или	17,92/22,4	164	160	205	200
2.Снежок 2,5% жирн. или	17,92/22,4	172,8	160	216	200
3.Кефир 2,5% жирн. или	17,6/22	164,8	160	206	200
4.Йогурт плодово-ягодный 1,5% жирн. или	35,04/43,8	172,8	160	216	200
5.Варенец 2,5% жирн.	17,6/22	172,8	160	216	200
Выход:		-	160	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет, коробку) с кисломолочной продукцией перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочную продукцию перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $14^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа. Из пакетов или коробок кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы перед раздачей.

Температура подачи не выше $+14^{\circ}\text{C}$.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – кефир, снежок имеют белый цвет; ряженка, варенец - слегка кремовый; цвет и вкус йогурта соответствуют виду добавленных в него плодов и ягод.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 160/200г) по ряженке.

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
5,12/6,4		4,5/5,63		7,1/8,88		88,85/111,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,08	0,42/0,53	68,2/85,2	0,96/1,2	367/459	44,8/56	29,4/36,8	0,32/0,4

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.