

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 445

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: ДООУ

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	19,04/22,4	174,3	170	205	200
2.Снежок 2,5% жирн. или	19,04/22,4	183,6	170	216	200
3.Кефир 2,5% жирн. или	18,7/22	175,1	170	206	200
4.Йогурт плодово-ягодный 1,5% жирн. или	37,23/43,8	183,6	170	216	200
5.Варенец 2,5% жирн.	18,7/22	183,6	170	216	200
Выход:		-	170	-	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 или 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 170/200г) (по йогурту).

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
4,25/5		4,59/5,28		18,36/21,6		134,3/158	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,26/0,3	17,20	0,85/1	165/194	22,1/26	146/172	0,17/0,2

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.