

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 439в

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и другие напитки кисломолочные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Ряженка 4,0% жирности	206	200	20600	20000
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5.6	Са (мг)	248
Жиры (г):	8	Mg (мг)	28
Углеводы (г):	8.4	Fe (мг)	0.2
Эн. ценность (ккал):	134	C (мг)	0.6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Напитки кисломолочные (кефир, простокваша, ацидофилин, ряженка), а также напитки кисломолочные "Ацидолакт", "Биолакт", "Чудесная груша" с топинамбуром, "Тонус", "Бифитон", "Аципол", биокефир, биоряженка и др. поступают на предприятия школьного питания в пакетах или бутылках. Пищевая и энергетическая ценность 100 г напитков кисломолочных приводится на упаковке. Напитки кисломолочные разливают в стаканы, напитки кисломолочные в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи: не ниже 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента нарушения герметичности упаковки. Примечание. В школьном питании рекомендуется использовать напитки кисломолочные с содержанием жира не более 4% и содержанием углеводов (сахара) не более 7%-10%.