\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Номер рецептуры: 386

**Технологическая карта № 11**

**Кисломолочный продукт (кефир)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кефир с массовой долей жира 2,5 % | 118,6 | 115 |
| **Выход**  |  | **115** |

**Технология приготовления**

 Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан. Температура подачи 7-14 оС.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,35 | 3,75 | 6,00 | 75,15 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,34 | 1,40 | 40,00 | 0,20 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 | 0,08 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_