**Технологическая карта № 529**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Молоко | 210 | 200 \* |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 5,59 | 6,38 | 10,08 | 120,12 | | | 0,50 |

**Выход: 200**

**\*Масса молока кипяченого.**

**Утверждаю:**

**Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396»**

**Жуланова В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технологическая карта № 530**

**Наименование изделия: Кефир, бифилайф, ряженка**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Кефир  Бифилайф  Ряженка | 206  216  205 | 200  200  200 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 5,60 | | 4,38 | 7,7 | 89,7 | | 1.3 |

**Выход: 200**

**Утверждаю:**

**Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396»**

**Жуланова В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технология приготовления:** молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 14 С (холодного) и 65 С (горячего).

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**  внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах – чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

**Технология приготовления:** из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 грамм, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 грамм на порцию.

**Температура подачи**: 14 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** кисломолочные продукты имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус