**Технологическая карта № 531**

**Наименование изделия: Йогурт, снежок.**

**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 | |
| Йогурт сладкий 3,2 % жирности | 206 | 200 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 10,0 | 6,40 | 17,0 | 174 | | | 1,20 |

**Выход: 200**

**Утверждаю:**

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

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

**Технологическая карта № 126**

**Наименование изделия: Плоды свежие**

**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 | |
| Яблоки  Груши  Бананы  Апельсин | 100  100  100  100 | 100  100  100  100 | | 0,40  0,40  1,5  0,7 | 0,40  0,30  0,1  0,3 | 10,40  9,50  21,0  8,10 | 45,0  42,0  89,0  43,0 | 10,0  5.0  10,0  60.0 | |
|  |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Выход: 100**

**Утверждаю:**

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

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

**Технология приготовления:** из пакетов, бутылок напиток наливают непосредственно в стаканы.

**Температура подачи**: 14 С.

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

**Требования к качеству:** по внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого – в меру сладкий вкус. Цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями – обусловлен цветом введенных добавок.

Не допускается излишне кислый вкус.

**Технология приготовления:** подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

**Требования к качеству:** целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.