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 № 13**

**Кисломолочный напиток (кефир 2,5% жирности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кефир | 207 | 200 |
| **Выход** | - | 200 |

**Технология приготовления**

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,86 | 5,00 | 9,78 | 103,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,25 | 0,52 | 0,35 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 217,00 | 57,96 | 24,50 | 0,18 | 0,70 | 15,75 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством