

Технологическая карта № **РТ251**

Номер рецептуры: РТ251

Наименование блюда : ****Кефир**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	150	150						
ВЫХОД		150						

Технология приготовления:

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности **Органолептические показатели:**

Внешний вид: напиток белого цвета, не допускается изменение цвета. **Консистенция:** однородная, без порошковидных комочков.

Цвет: белый.

Вкус: кисло-сладкий, не допускается излишне кислый вкус.

Запах: свойственный кефиру.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	4.35	4.8	6	84.6	180	0.15	0.05	0.26	1.05

Источники, используемые при составлении: