

Технологическая карта № **ТК32**

Номер рецептуры:

Наименование блюда : **\*\*Кисель молочный "Гуси лебеди"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 3,2%	147.4	140						
Сахар-песок	10	10						
Крахмал	6.5	6.5						
Ванилин	0.04	0.04						
<b>В ы х о д</b>		180						

**Технология приготовления:**

В кипящем молоке растворяют сахар. вливают предварительно разведенным молоком или водой крахмал (воды 150 мл.-30 мл., 180 мл.-40 мл.), доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: однородная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: молочно-белый.

Вкус: сладкий, с приятным привкусом кипяченного молока.

Запах: кипяченного молока с ванилином

**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
Детсад	180	4.11	4.48	21.79	143.9	168.3	0.17	0.06	0.21	1.82

Источники, используемые при составлении: