

Технологическая карта № **ТК32**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 3,2%	110.55	105						
Сахар-песок	8	8						
Крахмал	4	4						
Ванилин	0.03	0.03						
В ы х о д		150						

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
Ясли	150	3.07	3.36	16.14	107.08	126.24	0.13	0.04	0.16	1.37

Источники, используемые при составлении: