\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 № 1**

**Кисломолочный напиток**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кефир | 186,3 | 180,0 |
| или ацидофилин | 194,4 | 180,0 |
| или ряженка | 185,4 | 180,0 |
| или простокваша | 190,0 | 180,0 |
| или айран | 182,0 | 180,0 |
| **Выход**  | - | 180,0 |

**Технология приготовления**

 Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,50 | 4,50 | 7,38 | 88,02 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,03 | 0,26 | 0,54 | 36,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 223,20 | 165,60 | 25,20 | 0,18 | 0,72 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_