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

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 № 18**

**Кисломолочный продукт**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Йогурт | 186,3 | 180,0 |
| **Выход**  | - | 180,0 |

**Технология приготовления**

 Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,37 | 4,86 | 7,18 | 89,92 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,265 | 0,52 | 0,35 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 217 | 57,96 | 24,5 | 0,18 | 0,7 | 15,75 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

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