**Кефир**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Кефир**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№401**

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кефир](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/70.php) | 102.78 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.9 |
| Жиры, г | 2.5 |
| Углеводы, г | 4 |
| Калорийность, ккал | 50 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.17 |
| C, мг | 0.7 |
| Ca, мг | 120 |
| Fe, мг | 0.1 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Требования к качеству Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета Консистенция: жидкая, сметано-образная Цвет: от белого до светло-кремового Вкус: молочно-кислый Запах: кисломолочных продуктов |