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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 384

**Технологическая карта № 39**

**Кисель молочный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 кг** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Молоко | 133 | 1261 | 737 | 7001 |
| Сахар | 14,4 | 14,4 | 80 | 80 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 | 50 | 50 |
| Ванилин | 0,005 | 0,005 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 36 | 36 | 200 | 200 |
| **Выход** | **-** | **180** |  | **1000** |

1 – масса молока кипяченого

**Технология приготовления**

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный молоком или водой крахмал, доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

**Химический состав данного блюда на 180 г:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 3,78 | 3,41 | 27,36 | 154,26 | 1,29 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_