

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ.

Номер рецептуры: Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания

детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	14
Энергетическая ценность, ккал	110,0

С, мг	0,9
А, мкг рет. экв.	25
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	150
Р, мг	118,8
Mg, мг	17,5
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления: Йогурт в индивидуальной упаковке обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд: Подают в индивидуальной упаковке.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — в индивидуальной упаковке;

- цвет — соответствующий данному наименованию;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.