

Кефір

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
М П Л	Кефір 2,5%	100	100	125	100	100	125	3	3	3,75	2,5	2,5	3,125	3,5	3,5	4,375	59	59	73,75
	Вихід страви				100	100	120	3	3	3,75	2,50	2,50	3,125	3,5	3,5	4,37	59	59	73,7

Технологія приготування

Кефір розливають у чашки безпосередньо перед видачею.
Подають у чашці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кефір налитий в чашки.
Колір: білий.
Смак і запах: кисломолочний.
Консистенція: однорідна, сметаноподібна.

