

Молочный десерт



Полезные свойства молока.

- Молоко и молочные продукты имеют хороший баланс белков, жиров и углеводов и поэтому являются очень важным источником необходимых питательных веществ, в том числе:
 - — кальция;
 - — рибофлавина;
 - — фосфора;
 - -витаминов А и В12;
 - — калия;
 - — магния;
 - — цинка.

Технологическая карта.

Для приготовления используются следующие продукты:

- сметана жирностью 15%

- ванильное мороженое

- рис

- ИЗЮМ

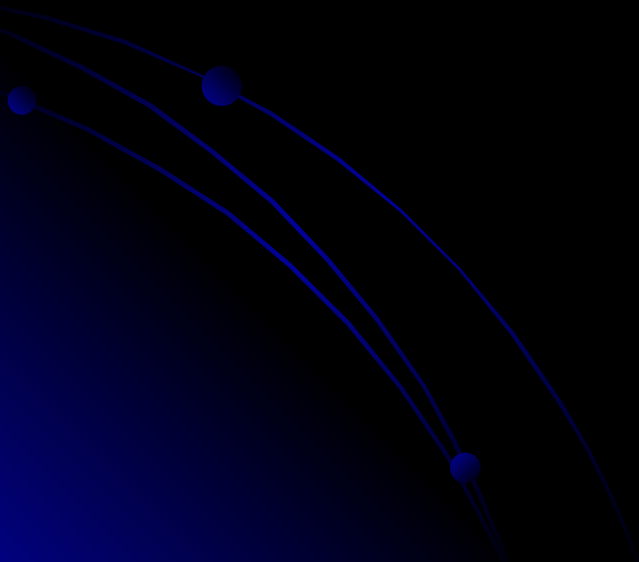
- сахар

В горячую воду помещают пропаренный рис и варят на протяжении 17 минут.

Параллельно заливают изюм кипятком.



- Смешивают сметану и ванильное морожено в соотношении 1:2 и добавляют 20 грамм сахара.



- В миске смешивают рис, смесь сметаны мороженого и сахара и изюм. После отправляют в холодильную камеру.




- Конечный продукт выглядит следующим образом



- В 100 граммах продукта:
- Белки- 4,5г
- Жиры-7,8г
- Углеводы-44,6г

Калорийность 267,7 ккал.





Молочный десерт
(((((((((((1эф1))))))))))

Спасибо за внимание.

- Работу выполнили:
 - Шебзухов Аскерхан
 - Линник Сергей
 - Сукиасян Беглар
 - Мирошников Максим
- 