

# 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.

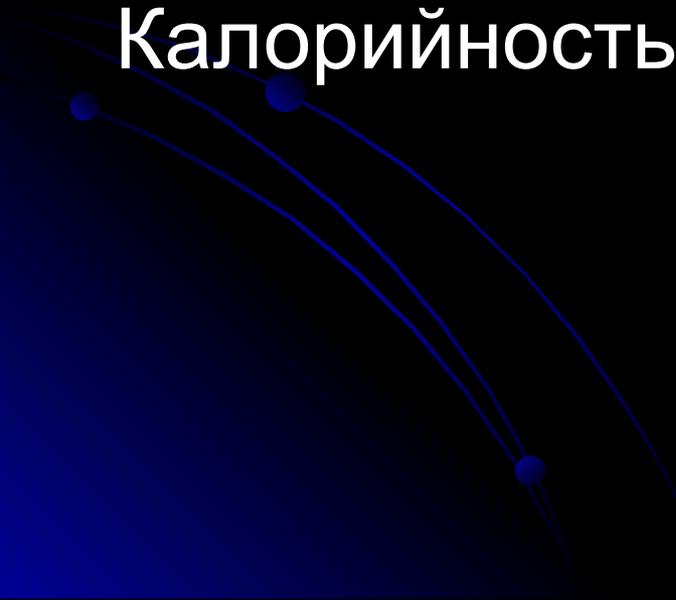


- Конечный продукт выглядит следующим образом



- 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
- 