

**Готовьте вместе с нами**

**Кисель молочный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и п/фабрикатов | | Расход сырья и п/фабрикатов | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко стерилизованное 3,2% жирности | 56 | 53 | 71 | 68 |
| Крахмал картофельный | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Вода | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Выход: |  | **150** |  | **180,00** |

**Технология приготовления**

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают разведенный молоком или водой крахмал и варят на слабом огне 8-10 мин., непрерывно помешивая. К концу варки добавляют ванилин.

**Вид обработки: Варка**