Ботқа картотекасы

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған жүгері ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сүт	110	110
Жүгері	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200

Ақуыздар	7,5
Майлар	7,5
Көмірсулар	26,5
Энергетикалық құндылығы, Ккал	168,2

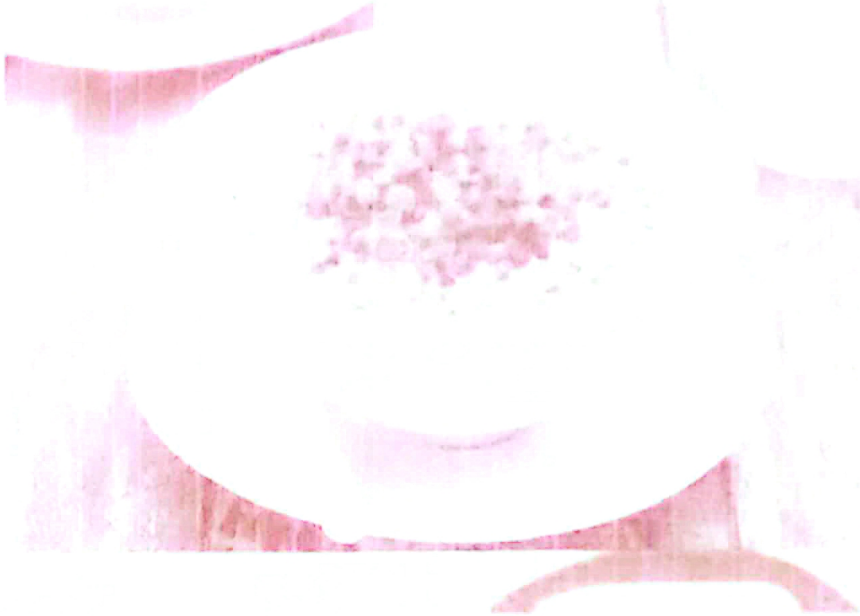
Даяындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген жарманы себеді. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластыра отырып, 10-15 минут ұзын дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған құрақұмық боткасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто , г
Сүт	110	110
Қарақұмық	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200



Ақуыздар	8
Майлар	4
Көмірсулар	50
Энергетикалық құндылығы, Ккал	170

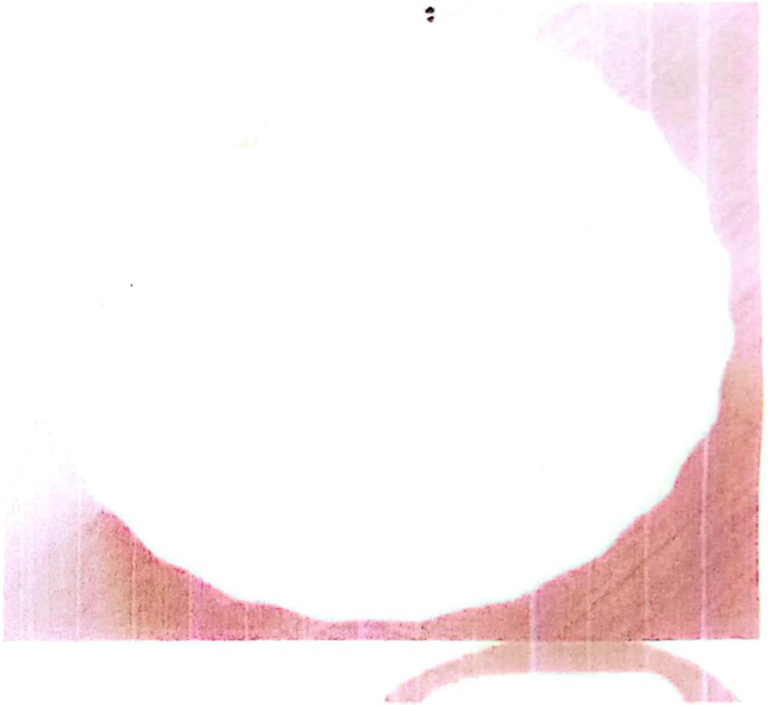
Дауындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген жарманы себеді. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластыра отырып, 10-15 минут яғни дайын болғанша қайнатады. дайын болған боткаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған манка ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сүт	110	110
Манка	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200



Ақуыздар	2,5
Майлар	0,2
Көмірсулар	16,8
Энергетикалық құндылығы, Ккал	80

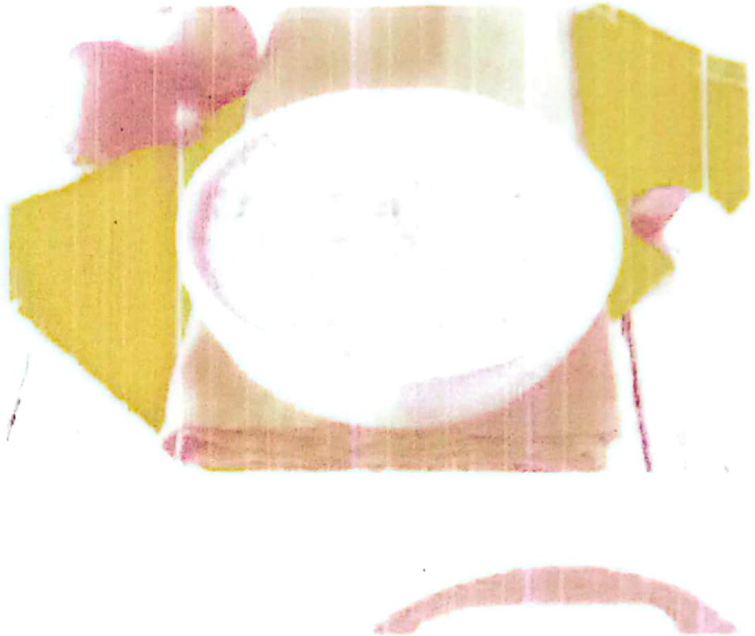
Дауындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген манка жармасын себеді. Қант қосып, аздаған түз қосып аластыра отырып, 10-15 минут ягни дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған сұлы ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сүт	110	110
Сұлы	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200



Ақуыздар	3
Майлар	4
Көмірсулар	14
Энергетикалық құндылығы, Ккал	102

Дауындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген жарманы себеді. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластырып отырып, 10-15 минут ашық дайын болғанша қайнатады. Дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған арпа ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто , г
Сүт	110	110
Арпа	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығыны		200

Ақуыздар	11
Майлар	2
Көмірсулар	65
Энергетикалық құндылығы, Ккал	310

Дауындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген жарманы себеді. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластыра отырып, 10-15 минут яғни дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған күріш боткасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сүт	110	110
Күріш	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200

Ақуыздар	3,5
Майлар	4
Көмірсулар	18
Энергетикалық құндылығы, Ккал	102

Дауындау технологиясы

Тазаланған күріпті суға қайнатып дайын болғанға 10 минут алдын сүт құямыз. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластырып отырып, 10-15 минут яғни дайын болғанша қайнатады. дайын болған боткаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған бидай ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто , г
Сүт	110	110
Бидай	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығыны		200

Ақуыздар	11
Майлар	3
Көмірсулар	66
Энергиялық құндылығы, Ккал	342

Даяындау технологиясы

Қайнап тұрған сүтке іріктілген жарманы себеді. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластыра отырып, 10-15 минут ғыны дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған тары боткасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто , г
Сүт	110	110
Тары	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығыны		200

Ақуыздар	15
Майлар	6
Көмірсулар	120
Энергетикалық құндылығы, Ккал	348

Даярлау технологиясы

Тазаланған тарыды суға қайнатып дайын болғанға 20 минут алдын сүт құямыз. Қант қосып, аздаған тұз қосып араластыра отырып, **10-15 минут** яғни дайын болғанша қайнатады. дайын болған боткаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған қышқыл ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім мөлшері	
	брутто, г	нетто, г
Сүт	110	110
Қышқыл	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200

Ақуыздар	9
Майлар	1
Көмірсулар	73
Энергетикалық құндылығы, Ккал	320

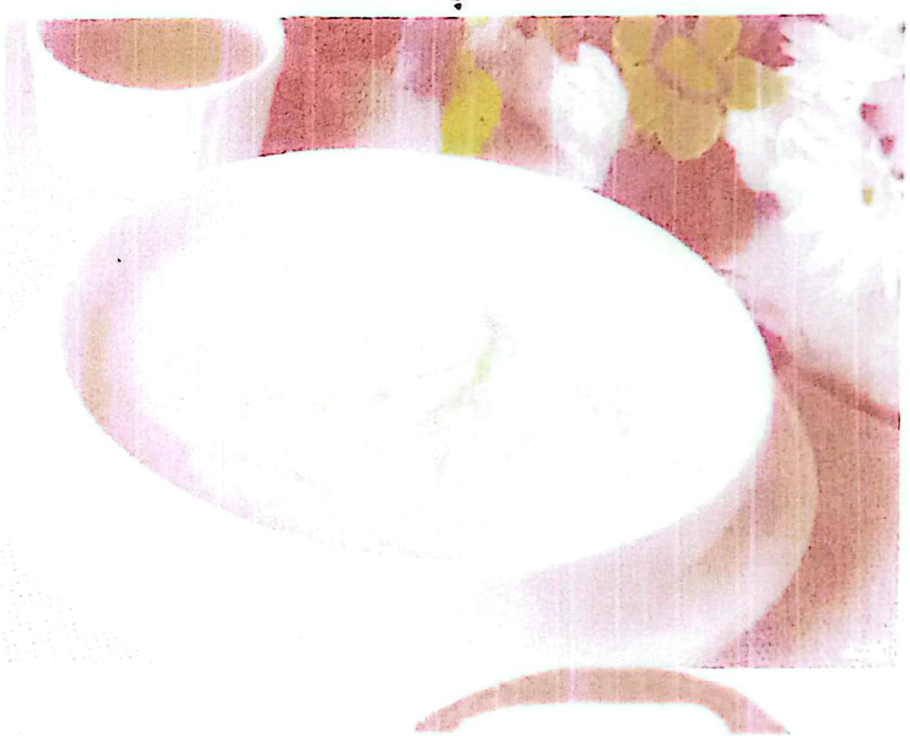
Даяындау технологиясы

Тазаланған қышқылды суға қайнатып дайын болғанға 10 минут алдын сүт құямыз. Қант қосып, аздаған тұз қосып араластыра отырып, 10-15 минут яғни дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner

Тағамның атауы: Сүт пен майдан жасалынған вермишель ботқасы

Шикізаттар	1 порцияға кететін өнім шығыны	
	брутто, г	нетто , г
Сүт	110	110
Вермишель	30	30
Қант	7	7
Сары май	4	4
Су	90	90
Дайын өнімнің шығымы		200



Ақуыздар	17
Майлар	12
Көмірсулар	120
Энергетикалық құндылығы, Ккал	162

Даярлау технологиясы

Қайнап жатқан сүтке вермишель **қосып** қайнатамыз. Қант қосып, аздаған тұз қосып аластырып отырып, 10-15 минут ұзын дайын болғанша қайнатады. дайын болған ботқаға сарымай қосу керек.

Сканировано с CamScanner