



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,95
Жиры, г	4,11
Углеводы, г	14,93
Энергетическая ценность, ккал	113,33

В1, мг	0,04
С, мг	0,78
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,17

Са, мг	158,67
Mg, мг	27,67
P, мг	123,92
Fe, мг	0,65
K, мг	260,13
I, мкг	13,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток разлит в стаканы. Температура подачи не ниже 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао