



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **385**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	211	21,1	21,1
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94	В1, мг	0,05	Са, мг	215,22
Жиры, г	5,12	С, мг	1,10	Mg, мг	23,63
Углеводы, г	9,83	А, мг	0,04	Р, мг	151,92
Энергетическая ценность, ккал	110,52	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,17
		Д, мкг	0,00	К, мг	308,06
		В2, мг	0,22	І, мкг	18,99
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, охлаждают и разливают в стаканы

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

---