

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао со сливч. мол.

Номер рецептуры: *694*

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарий для ПОО при образовательных учреждениях*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао	4	4	0,4	0,4
Молоко сгущенное	38	38	3,8	3,8
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Энергичность (ккал)	

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления:

Какао ставят в специально предназначенной посуде.  
Молоко, сливч., с сахаром разводят гор. водой и доводят до кипения.  
Какао кладут в посуду смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, вливают при постоянном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятка и доводят до кипения. *с гор. воды не надо*

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: светло-шоколадный.  
Вкус: сладкий с привкусом какао и сгущенного молока.  
Запах: свойственный какао.

*Рецептура № 694 принята в течение 10 лет с момента принятия.*



*Составитель: Игорь Александрович*