

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ ООШ № 17  
имени А.А. Котова, учителя Славянского  
Андреевская  
01 сентября 2023 г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 481

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко сгущенное,	30	30	3,0	3,0
<b>ВЫХОД</b>	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,44	1,7	11,0	65,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
92,1	10,2	0,06	0,03

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Молоко сгущенное используется в составе кондитерских, мучных и других изделий. В качестве подлива для запеканок, блинов, оладий.

Температура подачи: 14 °С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный. Запах молока.