

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

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

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко сгущенное, жирностью 8,5%	20	20
Выход		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,44
Жиры(г)	1,7
Углеводы(г)	31
Ккал	65,6

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.