

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ  
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 496)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Какао порошок	2,5	2,5
2	Молоко	100	100
3	Вода	110	110
4	Сахар	5	5
Выход		200	

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

Белки(г)	3,6
Жиры(г)	3,3
Углеводы(г)	25
Ккал	144

**Технология приготовления:** Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

**Температура подачи:** 65 °С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственные какао, сладкий.