

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МБОУ СОШ №29**  
**имени К.Ф.Зайцева**  
**\_\_\_\_\_ Е.А. Бринцева**  
**« 1 » октября 2022 г.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**  
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова ,2013г № 508)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	6	6	0,6	0,6
Молоко	190	190	19,0	19,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	3,3	25	144

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
144,6	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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.