

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

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО**

**Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 534**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 2,5%	200	200	20,0	20,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	5	9,6	106

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
240	28	0,2	2,6

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

Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14 °С (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – напиток белого цвета. Вкус чуть сладковатый, аромат кипяченного молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

