

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 490

Наименование сырья и 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
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,16	2,6	16,65	98,4

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.

