\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов»

Номер рецептуры: 385

**Технологическая карта № 10**

**Молоко кипяченое**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Молоко | 158,3 | 150,01 |
| **Выход**  | - | 150,0 |

1 – масса молока кипяченого

**Технология приготовления**

 Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,35 | 3,75 | 7,20 | 79,95 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,22 | 1,95 | 0,30 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 180,00 | 135,00 | 21,00 | 0,15 | 0,00 | 0 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_