

Утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 725

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сахар 2014	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Какао-порошок 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Молоко пастеризованное 2014	100,000000	100,000000	10,000000	10,000000
Выход:		200,000000		20,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,08	Ca (мг):	12,100
Жиры (г):	3,50	Md (мг):	3,100
Углеводы (г):	17,80	Fe (мг):	1,040
Эн. ценность (ккал):	115,02	C (мг):	1,300

Технология приготовления:

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи блюда 75 градусов