



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10,0	10,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11,0	11,0
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,95	В1, мг	0,05	Са, мг	187,52
Жиры, г	4,90	С, мг	0,92	Mg, мг	35,51
Углеводы, г	19,42	А, мг	0,03	Р, мг	151,60
Энергетическая ценность, ккал	147,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,00	К, мг	320,38
		В2, мг	0,20	І, мкг	16,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова