

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Технологическая карта № 52 а.

Наименование блюда Какао с молоком

Номер рецептуры 54-21 гн

Сборник рецептов блюд и типовых меню для
организации питания обучающихся 1-4
классов в общеобразовательных
организациях, Роспотребнадзор 2022г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Какао - порошок	2	2	200
Молоко цельное	130	130	13000
Сахар-песок	7	7	700
Вода	80	80	8000
Выход готового изделия, г.		200	20000

Способ термической обработки: варка

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу
затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.
Температура подачи : не менее 75 оС.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Пищевая и энергетическая ценность блюда : Какао с молоком 200

Белки,г.	Жиры,г.	Углеводы,г	Калорийность,ккал
4,69	3,32	11,87	95,38

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

Ответственный исполнитель,
технолог

Пилягина М.Е.

Махмудова И.Э.

