

Технологическая карта № **РТ248**

Номер рецептуры: РТ248

Наименование блюда : ****Какао со сгущенным молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	1.5	1.5						
Молоко 3,2%	140	140						
Молоко сгущенное	25	25						
В Ы Х О Д				180				

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 — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: напиток однородный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый с красноватым оттенком.

Вкус: сладкий.

Запах: свойственный какао, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	180	6.2	5.96	20.53	160.53	247.58	0.19	0.07	0.26	2.07

Источники, используемые при составлении: