

Технологическая карта № **PT248**

Номер рецептуры: PT248

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	1.3	1.3						
Молоко 3,2%	110	110						
Молоко сгущенное	20	20						
В Ы Х О Д		150						

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
Ясли	150	4.93	4.72	16.34	127.5	195.69	0.15	0.06	0.21	1.63

Источники, используемые при составлении: