

Технологическая карта № **РТ255**

Номер рецептуры: РТ255

Наименование блюда : ****Молоко кипяченое (НАП)**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 3,2%	150	150						
В ы х о д		150						

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи — 65 °С (горячего молока) и 14 °С (холодного).

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: напиток белого цвета, не допускается изменение цвета.

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: чуть сладковатый, не допускается привкус пригоревшего молока.

Запах: свойственный кипяченому молоку, без привкуса пригоревшего молока

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	4.35	4.8	7.05	88.8	180	0.15	0.06	0.23	1.95

Источники, используемые при составлении: