

Технологическая карта № **РТ248**

Номер рецептуры: РТ2480

Наименование блюда : **25-Какао с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	0.8	0.8	1	1				
Молоко 2,5 %	130	130	150	150				
Сахар-песок	7	7	9	9				
В ы х о д	150		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 кипяток 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	3.96	3.37	13.18	98.9	156.39	0.15	0.05	0.2	1.69
Детсад	180	4.59	3.9	16.13	118.01	180.49	0.18	0.06	0.23	1.95

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура