

Технологическая карта № **РТ255**

Номер рецептуры: РТ255

Наименование блюда : **25-Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 2,5 %	150	150	180	180				
В ы х о д	150		180					

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	3.75	7.05	79.35	180	0.15	0.06	0.23	1.95
Детсад	180	5.22	4.5	8.46	95.22	216	0.18	0.07	0.27	2.34

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура