

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технико-технологическая карта №386 «Какао с молоком»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рецептура №397 стр 314.

№	Наименование продовольственного сырья	На 1 порцию в гр			
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Какао порошок	2	2	2	2
2	Сахар-песок	6,25	6,25	7,5	7,5
3	Молоко	92	92	110	110
4	Вода	65	65	80	80
	Выход	-	150	-	180

Технология приготовления.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи какао с молоком должна быть 60-65°C.

Требования к качеству.

Внешний вид : жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашку.

Вкус : сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока.

Цвет : светло-шоколадный.

Консистенция : жидкая.

Запах : аромат какао.

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,15	В1-0,04	Ca-114,7
Ж-2,72	С- 1,2	Fe-0,41
У-11,22	А- 18	Р- 95,9
Э.Ц-82 ккал	В2-0,14	Mg-16,7

180 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,67	В1-0,05	Ca-137
Ж-3,19	С- 1,43	Fe-0,43
У-13,33	А- 22	Р- 112,1
Э.Ц-96,7 ккал	В2-0,17	Mg-19,2

Руководитель производства

Сапрыкина М.А