

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

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков



Технологическая карта «Молоко кипяченое»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.
Дели принт, 2012 г, рецепт №400 стр 315.*

№	Наименование	На 1 порцию в гр					
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Молоко	158 (кипяченое)	150	189	180 (кипяченое)	210	200 (кипяченое)
	Выход	-	150	-	180	-	200

Технология приготовления.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству.

Внешний вид :молоко без пленки на поверхности, налито в стакан или чашку.

Вкус :характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Цвет :от белого до светло-кремового.

Консистенция :жидкая.

Запах :кипяченого молока, приятный .

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 4,58	В1-0,06	Са-189,6
Ж-4,08	С- 2,05	Fe-0,16
У-7,58	А- 32	Р- 142,2
Э.Ц-85 ккал	В 2-0,24	Mg-22,1

180 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,48	В1-0,08	Са-226,8
Ж-4,88	С- 2,46	Fe-0,19
У-9,07	А- 38	Р- 170,1
Э.Ц-102 ккал	В2-0,28	Mg-26,5

200 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 6,1	В1-0,08	Ca-252,8
Ж-5,44	С- 2,73	Fe-0,21
У-10,1	А- 42,66	Р- 189,6
Э.Ц-113 ккал	В2-0,32	Mg-29,46

Руководитель производства



Сапрыкина М.А