УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.2/1

Наименование блюда: КАКАО С МОЛОКОМ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 397

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАКАО ПОРОШОК	2,5	2,5
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	130	130
САХАР-ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
4,38	4,54	12,36	109,17	159,38	0,7	0,05	0,21	1,69

Технология приготовления:

КАКАО ПОРОШОК КЛАДУТ В ПОСУДУ, СМЕШИВАЮТ С САХАРОМ, ДОБАВЛЯЮТ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КИПЯТКА И РАСТИРАЮТ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ЗАТЕМ ВЛИВАЮТ ПРИ ПОСТОЯННОМ ПОМЕШИВАНИИ КИПЯЧЕНОЕ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО, ОСТАЛЬНОЙ КИПЯТОК И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЖИДКОСТЬ СВЕТЛО - ШОКОЛАДНОГО ЦВЕТА, НАЛИТА В СТАКАН. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: СВЕТЛО - ШОКОЛАДНЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ, С ПРИВКУСОМ КАКАО И МОЛОКА. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ КАКАО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./