

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В. Аринина

« 02 » сентября 2023 год

И.В. Аринина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387

Наименование блюда: *Какао с молоком*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: 387

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.\*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	3	3
Молоко	100	100
Или сухое молоко	12	12
Вода	110	110
Сахар	20	18
Выход	200	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Ca	Fe
2,61	0,45	25,95	118,29	0,03	0,07	0,65	117,39	0,51

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляем небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65<sup>0</sup> С

Требования к качеству:

Цвет напитка светло коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра *Лескова* Лескова В.А

« 02 » сентября 2023 год

\* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Первалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Первалова