\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Номер рецептуры: 397

**Технологическая карта № 53**

**Какао с молоком**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Какао порошок | 2 | 2 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Молоко | 91,7 | 91,7 |
| Вода | 66,7 | 66,7 |
| **Выход**  | **-** | **150** |

**Технология приготовления**

 Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 3,058 | 2,658 | 13,2 | 88,9 | 1,43 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_