

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382 Наименование
кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование

сборника рецептур: Сборник рецептур на
для обучающихся во всех образовательных учреждениях
под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

продукцию

под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс,



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08
Жиры (г):	3,54
Углеводы (г):	17,58
Эн.ценность (ккал):	118,6

Ca (мг):	152,22
Mg (мг):	21,34
Fe (мг):	0,48
C (мг):	1,59

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем при постоянном помешивании вливают 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.