**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко кипячёное**

Номер рецептуры: 400

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2014

стр. 315

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |  | |
| 1 порция | | | |  | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко, 2,5%ж | 105,5 | 100 | 137 | 130 | 158 | 150 |
|  | - | 100 | - | 130 | - | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 100 | 3,06 | 2,64 | 5,06 | 53,50 | 189,60 | 0,16 | 0,06 | 0,24 | 1,37 |
| 130 | 4,00 | 3,43 | 6,58 | 69,5 | 249,5 | 0,21 | 0,08 | 0,31 | 1,8 |
| 150 | 4,59 | 3,96 | 7,59 | 80,25 | 284,4 | 0,24 | 0,09 | 0,36 | 2,05 |

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без плёнки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипячёного молока, сладковатый

Запах: кипячёного молока, приятный