

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко  
«10» 01 2023г.

## Технологическая карта

на кулинарную продукцию

### КАКАО-НАПИТОК «ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 09.01.2023г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

#### 1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мг)	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	11	11
Молоко	188	188
Молоко сгущенное	40	40
Крахмал	3	3
Ванилин	0,02	0,02
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>200</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао-порошок смешивают с крахмалом и разводят в 1/4 части молока. Тщательно перемешивают, чтобы не было комочков. В кипящем молоке разводят молоко сгущенное, вливают тонкой струйкой смесь крахмала и какао-порошка. Варят, непрерывно помешивая при слабом кипении 5-7 минут. В конце варки добавляют ванилин. При отпуске порционируют.

Подают в чашках, стаканах. Оптимальная температура подачи +50 °С.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид и консистенция** – однородная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – светло-коричневый, характерный для молочного шоколада;

**вкус и запах** – сладкий, характерный для какао с ароматом молока.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

Какао-напиток готовят по мере реализации небольшими партиями, не допуская повторного разогревания.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,99	13,61	91,14	271,8

Инженер - технолог

*Стася*

А.В.Полищук

