

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ:

Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

«11» января 2019 г.

Технологическая карта №  
на кулинарную продукцию

**Какао с молоком**

по СТБ 1210-2010

Дата введения 11.01.2019 г.

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко	100	100	-	-
Молоко концентрированное	-	-	29	29
Сахар-песок	15	15	15	15
Вода	115	115	186	186
<b>Выход готового изделия</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	

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

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, добавляют остальной кипяток и доводят до кипения. При отпуске порционируют. Подают в чашках, стаканах.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

*внешний вид, консистенция* – тонкая взвесь без отстоя;

*цвет* – светло-коричневый с красноватым оттенком;

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

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

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	
1,8	1,4	8,8	55	230/956,8

Е.В. Мешкова