



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Какао «Чебурашка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4
Молоко	150	150
Сахар	13	13
Вода	60	60
<b>Выход готовой продукции:</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 кипятком и доводят до кипения.

При отпуске порционируют в чашки или стаканы.

**3. Правила оформления, подачи:**

Подают в чашках, стаканах. Оптимальная температура подачи +75°C.

**4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

**цвет** – светло-коричневый;

**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 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
2,6	2,23	10,61	348,49/83,4

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук