Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета
_____ В.В.Черепенько
«__» _____ 2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»
_____ В.М.Кушнерук
«__» _____ 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Коктейль молочный «Шоколадное наслаждение»

по СТБ 1210-2010 Дата введения: «03» 02 2023 г.

1. Рецептура

Наименование сырья	**Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл**	
	Брутто	Нетто
Молоко	120,0	120,0
Сироп шоколадный:	-	30,0
Сахар	15,75	15,75
Какао-порошок	3,3	3,3
Вода	15,0	15,0
Выход готовой продукции	**150**	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Сироп охлаждают. Вливают в молоко и взбивают до однородной массы.

Подают в чашках или стаканах. Оптимальная температура подачи +16°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция – непрозрачная жидкость молочно-шоколадного цвета;

цвет, вкус, запах –в соответствии с требованиями нормативных технических правовых актов на данный вид продукции, с ароматом и привкусом какао-порошка.

4. Срок годности и условия хранения:

Срок реализации в 1 часа.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,85	2,3	14,55	91,45

подпись разработчика — инженер-технолог О.А.Дмитраница
расшифровка подписи

подпись разработчика — инженер-технолог Т.В.Яцковец
расшифровка подписи