

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-22гн****Наименование изделия:**Какао с молоком сгущенным**Номер рецептуры:**54-22гн**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	175.5	175.5	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Какао-порошок	4.0	4.0	0.91	0.53	0.37	9.9
3	Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % м.д.ж.	38.0	38.0	2.57	2.84	19.19	112.6
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>3.48</b>	<b>3.37</b>	<b>22.28</b>	<b>133.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	54	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Какао-порошок	0.00	0.01	0.07	0.00	0	0	50	5	15	23	0.8	0.00	0.0	9.80
3	Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % м.д.ж.	0.02	0.12	10.72	0.00	0	38	115	103	11	72	0.1	2.66	1.0	13.30
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.02</b>	<b>0.13</b>	<b>10.79</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>165</b>	<b>162</b>	<b>26</b>	<b>95</b>	<b>0.9</b>	<b>2.66</b>	<b>1</b>	<b>23.1</b>

**Способ обработки:**Варка**Технология приготовления:** Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.