

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)1:54-21гн**

**Наименование изделия:**Какао с молоком

**Номер рецептуры:**54-21гн

**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	80.0	80.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Какао-порошок	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
3	Молоко 2.5% м.д.ж	130.0	130.0	3.54	2.86	5.68	62.6
4	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>4.68</b>	<b>3.52</b>	<b>12.5</b>	<b>100.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	24.640	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
2	Какао-порошок	0.004	0.008	0.090	0.000	0.000	0.494	62.624	5.632	18.488	28.493	0.957	0.000	0.000	12.250
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.037	0.156	17.160	0.000	0.676	49.400	157.534	137.280	15.834	101.790	0.113	11.700	2.288	26.000
4	Сахар-песок	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.053	0.174	0.123	0.000	0.000	0.018	0.000	0.000	0.000
<b>Итого</b>		<b>0.041</b>	<b>0.164</b>	<b>17.25</b>	<b>0</b>	<b>0.676</b>	<b>49.947</b>	<b>220.332</b>	<b>167.675</b>	<b>34.322</b>	<b>130.283</b>	<b>1.088</b>	<b>11.7</b>	<b>2.288</b>	<b>38.25</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 горячее 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.