

**Технологическая карта № 110**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:  
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:  
 А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	1	1
Сахар	10	10
Молоко	180	180
Вода	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	-	<b>200</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

*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.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15%

*Требования к качеству:*

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный.

Инженер-технолог МУ ЦСЭ

А.П. Еронина

*авт. МБДОУ № 8  
 м/с*

