**МБОУ Зубковская ООШ №20**

 **Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермохина Т.Г.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ ( БЛЮДА) № 502**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):**  **Какао с молоком и витаминами «Витошка»**

**Область применения, номер рецептуры:** школьная столовая, № 502

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  |  1 порц. |  100 порц. |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода  | 110 | 110 | 11 | 11 |
| Какао порошок с витаминами «Витошка»  | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар песок  | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Молоко  | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:**  |  | **200** |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe. мг | В1, мг | Мg мг | С, мг | А, мг | Каллорийность, ккал |
| 3,9 | 3,1 | 25,16 | 120,6 | 0,16 | 0,26 | 14 | 21,4 | 0,35 | 145 |

**Технология приготовления:** Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее, прокипяченное молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в емкости, в которой он готовился.

**Температура** подачи 65С до 75С

**Срок реализации** не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**  Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат свойственный какао, вкус сладкий