Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:24:37

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»
Номер рецептуры: 416
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао порошок	1	1,8	1	1,8
Сахар	7	10	7	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15	2,72	12,96	89	1,20
3,67	3,19	15,82	107	1,43

Технология приготовления:
Молоко с водой закипятить. Порошок какао смешать с сахаром и высыпать в кипящее молоко довести до кипения.

Требования к качеству:
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао