**Какао с молоком**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Какао с молоком**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Какао (порошок)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/202.php) | 1.11 | 1.11 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 5.56 | 5.56 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 61.11 | 61.11 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 44.44 | 44.44 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.1 |
| Жиры, г | 1.81 |
| Углеводы, г | 8.64 |
| Калорийность, ккал | 59.33 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.09 |
| C, мг | 0.8 |
| Ca, мг | 76.47 |
| Fe, мг | 0.27 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят 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 |