

Директор ООО "АБК-Паймент"
Рахматуллин Р.Р.



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна
Дели плюс 2017**

Наименование блюда: КАКАО С МОЛОКОМ 200г

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КАКАО ПОРОШОК	4	4	400	400
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	20	20	2000	2000
3	МОЛОКО	100	100	10000	10000
4	ВОДА	110	110	11	11
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		200		20000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100мл) растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. При раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость светло - шоколадного цвета, налита в стакан

Цвет: светло - шоколадный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, с привкусом какао с молоком

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 пор

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
4,080	3,540	17,580	118,600	0,060

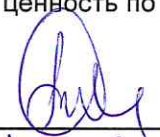
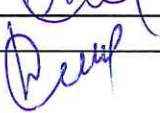
Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
1,590	24,400	0,000	152,220	124,560

Mg, мг	Fe, мг
21,340	0,480

Энергетическая и пищевая ценность по Сб 2017г

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.