**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на  какао с молоком.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Какао – порошок | 4 | 4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 110 | 110 |
| Выход |  |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
|              В 200 граммах данного блюда содержится |   |
| Пищевые вещества г. | Витамин, мг | Минеральные вещества мг. |   |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Энерг. Ценность, ккал | С,мг. | Са | Mg | P | Fe |   |
| 5,72 | 5,76 | 38,42 | 218,98 | 1,92 | 179,42 | 26,06 | 179,02 | 0,92 |   |

**5. Технологический процесс**

Какао  кладут  в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают  до однородной массы. Затем  вливают  при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.