**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.