**Какао с молоком**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16 Какао с молоком***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Какао с молоком вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|   | Расход сырья и |
| Наименование | полуфабрикатов |
| сырья | 1 порция |
|   | брутто, г | нетто,г |   |
| Какао-порошок | 3,6 | 3,6 |   |
| Вода | 90 | 90 |   |
| Молоко | 110 | 110 |   |
| Сахар | 12 | 12 |   |
| Выход: |   | 200 |   |

 |  |   |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу.**

**Затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком.**

**Вкус и запах свойственные какао.**

**Вкус сладкий.**

**Температура подачи -65 оС.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Химический состав данного блюда** |  |   |  |   |   |   |   |   |
| Пищевые вещества | энерг.ценность, ккал | Минер.вещества,мг | Витамины, мг |
|   |  |  |
|   |   |   |  |   |  |   |   |   |   |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г |   | Ca | Fe | В1 | В2 | С |   |
| 132,82 |   |
|   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |
| 4,5 | 3,79 | 24,5 |  | 113 | 0,9 | 0,04 | 0,14 | 1,2 |   |

**Инженер-технолог:**