

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 400

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
~ Масса молока кипяченого	-	200	-	20000
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	210	210	21000	21000
<b>Выход: 200</b>	-	-	-	-

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	6.08	Са (мг)	252
Жиры (г):	5.42	Mg (мг)	29.44
Углеводы (г):	10.08	Fe (мг)	0.22
Эн. ценность (ккал):	113.34	С (мг)	2.74

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный