



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №534

Молоко кипяченое

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Сад		Сад	
Молоко	158	150*	189	180*	210	200*
Выход		150		180		200

*Масса молока кипяченого

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С, мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
150	4,35	3,75	7,2	79,5	1,95
180	5,22	4,5	8,64	95,4	2,34
200	5,8	5,0	9,6	106	2,6

Технология приготовления блюда

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65С (горячего) и 14 С (холодного).

Требования к качеству:

Внешний вид — напиток белого цвета. Вкус чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменения цвета молока, привкус пригорелого молока.

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений»

2013г