

Технико-технологическая карта



Какао с молоком

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 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.

2. 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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	3	3	0,3	0,3
Молоко	75	75	7,5	7,5
Вода	82,5	82,5	8,25	8,25
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход готовой продукции	—	150	—	15,00

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. 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 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не ниже 75°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

1.

- *Внешний вид* – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- *Цвет* – светло-коричневый;
- *Вкус, запах* – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- *Консистенция* – хорошо концентрированная, жидкая.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Mg	P	Fe
2,18	1,88	18,6	100,5	0,03	0,75	0,01	—	90,75	10,05	67,5	0,75