\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Номер рецептуры: 385

**Технологическая карта № 5**

**Молоко кипяченое**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Молоко | 211 | 2001 |
| **Выход**  | **-** | **200** |

1 – масса молока кипяченого

**Технология приготовления**

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

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 5,80 | 5,00 | 9,60 | 107,00 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,30 | 2,60 | 0,40 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 | 0,00 | 0 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_