**Технологическая карта кулинарного блюда № 469**

Наименование кулинарного блюда:

«**Молоко кипяченое»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Молоко | 211 | 200 |
| Выход | - | 200 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Белки (г): | 5,8 | А | 40,1 |
| Жиры (г): | 5,3 | В1 | 0,07 |
| Углеводы (г): | 9,1 | С | 1,4 |
| Эн. ценность (ккал): | 107 | Е | 0 |
| Са | 227,9 | Р | 161,4 |
| Mg | 26,6 | Fe | 0,19 |

**Технология приготовления:** Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи:** 65 ˚С (горячего) и 15 ˚С (холодного).

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.