



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 157**

Наименование блюда Какао с сахаром  
Рецептура № 693 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Какао-порошок	1,3	1,3		
Сахар	12	12		
Вода питьевая	155	155		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - шоколадный

**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

**Запах:** Шоколадный

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
0,3	0,2	13,5	57	0,00