A vibrant autumn-themed still life composition. In the center, a white, lined notebook is open, with a large wooden spoon resting across it. The background is a dark wooden surface covered with a variety of seasonal items: bright red and orange leaves, several apples in shades of red, yellow, and green, clusters of red berries, acorns, and several mushrooms. The overall scene is rich in color and texture, evoking a sense of harvest and warmth.

Приготовление завтрака

МБОУ «Ковылкинская СОШ №3»

Организация: ООО "МКК"



"Углероды"
Руководитель ООО "МКК"

Технологическая карта

Наименование блюда: Какао из конзервов "Какао со студненным молоком и сахаром"
 Номер по сборнику рецептов: 384

Выход: 160

Дата разработки: 22.11.2018

Наименование сырья	Масса сырья и полуфабрикатов в граммах (г) на 100 грамм изделия		на 100 изделий	
	сырье	полуфабрикат	сырье	полуфабрикат
Молоко сгущенное с сахаром и ваниль	100,000 г	10,000 г	3,200 г	3,200 г
Сахар	100,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г

Док. производством

Технолог

Какао со студненным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Внешний вид: кашеобразно-густой в стакане.

Консистенция: жидкая, однородная.

Запах и вкус: приятный, кашеобразный, с легкой горчинкой, аромат ванили, горьков-выраженный.

Цвет: светло-коричневый, насыщенный.

Температура подачи: 73 градуса.

Энергетическая ценность:

Белки (г) 2,824, Жиры (г) 2,4, Углеводы (г) 17,472, Калорийность (ккал) 101,964

Сборник: Сборник рецептов Блюда и полуфабрикатов для предприятий Молочный М.П.

Организация: ООО "МКК"



"Углероды"
Руководитель ООО "МКК"

Технологическая карта

Наименование блюда: Какао молочная "Дружба", 150

Номер по сборнику рецептов: 173

Выход: 160

Дата разработки:

Наименование сырья	Масса сырья и полуфабрикатов в граммах (г) на 100 грамм изделия			
	на 1 изделие		на 100 изделий	
	сырье	полуфабрикат	сырье	полуфабрикат
Сметана	10,000 г	10,000 г	3,200 г	3,200 г
Молоко сгущенное	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Сахар	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Ваниль	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Вода	100,000 г	100,000 г	10,000 г	10,000 г
Соль поваренная	1,000 г	1,000 г	1,000 г	1,000 г
Сахарозаменитель	1,000 г	1,000 г	1,000 г	1,000 г
Ванилин	4,000 г	4,000 г	4,000 г	4,000 г

Док. производством

Технолог

Подготовленную сметану нужно прокипятить в горячей воде, добавить в нее соль и сахар. Варить 15-20 минут, при получении однородности вода с собой сгущается густой, добавляет приправленные молоко, сахар, соль и варят до готовности. При подаче воду подают приправленную сливочным маслом.

Внешний вид: жидкая густая кашеобразная, желтоватая равномерная, кашеобразная сливочным маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, жидкая, зернистая.

Цвет: равномерный соответствующий виду сырья.

Запах и вкус: умеренно сладкий с ванильным ароматом молока и приятным сливочным маслом.

Температура подачи: 60 градуса.

Энергетическая ценность:

Белки (г) 4,422, Жиры (г) 5,212, Углеводы (г) 23,342, Калорийность (ккал) 162,369

Сборник: Сборник рецептов блюд и полуфабрикатов Молочный М.П.2011

Организация: ООО "МКК"



"Углероды"
Руководитель ООО "МКК"

Технологическая карта

Наименование блюда: Какао десертное молочная, 150

Номер по сборнику рецептов: 174

Выход: 550

Дата разработки: 03.12.2018

Наименование сырья	Масса сырья и полуфабрикатов в граммах (г) на 100 грамм изделия			
	на 1 изделие		на 100 изделий	
	сырье	полуфабрикат	сырье	полуфабрикат
Сметана	10,000 г	10,000 г	3,200 г	3,200 г
Молоко сгущенное	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Сахар	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Ваниль	10,000 г	10,000 г	10,000 г	10,000 г
Вода	100,000 г	100,000 г	10,000 г	10,000 г
Соль поваренная	1,000 г	1,000 г	1,000 г	1,000 г
Сахарозаменитель	1,000 г	1,000 г	1,000 г	1,000 г
Ванилин	4,000 г	4,000 г	4,000 г	4,000 г

Док. производством

Технолог

Подготовленную сметану нужно прокипятить в горячей воде, добавить в нее соль и сахар. Варить 15-20 минут при постоянном помешивании, вода с собой сгущается густой, добавляет приправленные молоко, сахар, соль и варят до готовности. При подаче воду подают приправленную сливочным маслом.

Внешний вид: жидкая густая кашеобразная, желтоватая равномерная, кашеобразная сливочным маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, жидкая, зернистая.

Цвет: равномерный соответствующий виду сырья.

Запах и вкус: умеренно сладкий с ванильным ароматом молока и приятным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 градуса.

Энергетическая ценность:

Белки (г) 4,236, Жиры (г) 4,704, Углеводы (г) 25,558, Калорийность (ккал) 161,967

Сборник: Сборник рецептов Блюда и полуфабрикатов для предприятий Молочный М.П.

1. Каша молочная «Дружба», 150гр.

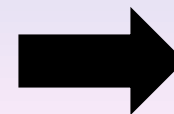
2. Какао из консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром», 180гр.



1. Подготовили ингредиенты:

1. Молоко
2. Соль
3. Сахар
4. Пшено
5. Рис
6. Сливочное масло

2. Произвели закладку продуктов в кастрюлю



1. В кипящую воду высыпем промытую рисовую крупу и пшено
2. Перемешиваем
3. Варим до полуготовности



1. В практически приготовленный рис с пшеном добавляем горячее молоко , соль, сахар.
2. Перемешиваем и варим до полного приготовления!



Каша молочная «Дружба», 150гр.



1. Перед тем как влить в горячую кипящую воду , размешиваем какао с кипяченой горячей водой.
2. Вливаем в емкость.
3. Доводим до кипения и снимаем с плиты.



Какао из консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром», 180гр.

