

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24.

### Какао с молоком.

Выход 200 г.

Наименование продукта	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Какао пор.	3	3				
Сахар	15	15				
Молоко	200	200				
Всего			3.77	3.93	25.95	153.92

#### **Технология приготовления:**

Порошок какао смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

#### **Требования к качеству:**

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25.

### Компот из смеси сухофруктов.

Выход 200г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углевод	
Смесь сухофруктов	25	30.5 (отв.)				
Сахар	15	15				
Вода	190	190				
Всего			0.56	—	27.89	113.79

#### **Технология приготовления:**

Сушеные плоды перебрать, промыть, залить горячей водой, довести до кипения, добавить сахар. Время варки сухофруктов: груш — 1—2 часа; яблок — 20—30 минут; чернослива, кураги, изюма — 10—20 минут.

#### **Требования к качеству:**

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятно-сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.