



(подпись)

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.2-30

Наименование блюда: **Молоко сгущенное**  
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.446**  
Номер рецептуры: **346**  
Масса порции, гр: **30**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	30,0	30,0
Выход		30,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,1	2,5	16,6	96,0	0,30

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рекомендуется к блюдам из творога, кулинарным изделиям. Температура подачи не ниже 15°С.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный. Запах молока.

Технолог

Зельцман Р.М.

