|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах** **на 1 порцию** | Технология приготовления | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Какао-порошок | 25  | 1 ст. ложка | Какао-порошок смешать с сахаром. | ПлитаХолодильникЧайник для водыТуркаЧашка с блюдцем |
| Молоко | 120 | ½ стакана | Добавить кипяток и растереть.  |
| Сахар | 25  | 1 ст. ложка | Помешивая, влить горячее молоко.  |
| **Масса какао**  | **150** | **150** | Довести до кипения. Охладить до 8-10˚С. |
| Мороженое пломбир | 50 | 1 шарик | Налить в бокал, фужер. |
| **Выход\*\*** | **200** | **1 чашка** | При подаче положить шарик мороженого. |
| **Иллюстрация готового изделия****C:\Documents and Settings\ЗВР\Рабочий стол\фото нов кулин\гор шок.jpg** |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке