

## Молоко кип'ячене

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
М П Л	Молоко 2,5%	106	106	127	100	100	120	2,82	2,82	3,38	2,50	2,50	3,00	4,73	4,73	5,68	52,00	52,00	62,40
	Вихід страви	–	–	–	100	100	120	2,82	2,82	3,38	2,50	2,50	3,00	4,73	4,73	5,68	52,00	52,00	62,40

### Технологія приготування

Молоко перед видачею кип'ятять у посудині, призначеній лише для цього. Подають у чашках за температури +60...+65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** напій налитий у чашку; без плівки на поверхні.

**Колір:** білий з кремовим відтінком.

**Смак і запах:** кип'яченого молока, приємний.

**Консистенція:** рідка.

