

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 501

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кофейный напиток	5	5
2	Молоко	100	100
3	Сахар	5	5
4	Вода	120	120
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,2
Жиры(г)	2,7
Углеводы(г)	15,9
Ккал	79

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка – светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.