

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова ,2013г №513)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	6	6	0,6	0,6
Молоко	200	200	20,0	20,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	20	20	2,0	2,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	2,7	15,9	79

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
34	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

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.