|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 775** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **775** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ | | | | | | | | | | | | 2,9 | | 2,9 | | 0,29 | 0,29 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 92 | | 92 | | 9,2 | 9,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,24 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | Са, мг | | 154,86 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,67 | |  | С, мг | 0,78 | |  | Mg, мг | | 17,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,72 | |  | А, мг | 0,02 | |  | Р, мг | | 108,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 113,85 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 219,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 | |  | I, мкг | | 13,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: напитка из цикория напиток налит в стакан или чашку  Консистенция: жидкая  Цвет: светло-коричневый  Вкус: сладкий, с выраженным привкусом напитка из цикория и кипяченого молока  Запах: аромат напитка из цикория и кипяченого молока  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |