|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **379** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | | | | | 3,5 | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 80 | | 80 | | 8 | 8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | 0,8 | 0,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,57 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Са, мг | | 157,29 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,64 | |  | С, мг | 0,78 | |  | Mg, мг | | 21,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,54 | |  | А, мг | 0,02 | |  | Р, мг | | 119,12 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 118,22 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 235,19 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | 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 кофейный напиток, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку  Консистенция: жидкая  Цвет: светло-коричневый  Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока  Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова