|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **379** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборниак 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 | | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 8,9 | | 8,9 | | 0,89 | 0,89 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,45 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 188,38 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,37 | |  | С, мг | 0,94 | |  | Mg, мг | | 25,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,02 | |  | А, мг | 0,03 | |  | Р, мг | | 141,99 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 138,40 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 280,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,20 | |  | I, мкг | | 16,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | 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