|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **27** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 110 | | 110 | | 11 | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,24 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | Са, мг | | 154,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,66 | |  | С, мг | 0,78 | |  | Mg, мг | | 17,07 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,78 | |  | А, мг | 0,02 | |  | Р, мг | | 108,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 105,97 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 219,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 | |  | I, мкг | | 13,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка ) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан  Консистенция: жидкая  Цвет: светло-шоколадный  Вкус: сладкий, с привкусом цикория и молока  Запах: свойственный напитку из цикория  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |