

## Технологическая карта кулинарного блюда № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: №692

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Нетто, г	Нетто, г
Кофейный напиток «Дружба» «Экстра» «Народный» и др.	40	8
Сахар	100	20
Вода	860	172
Молоко	250	50
ВЫХОД:	1000	200

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	2,54	1,82	24,76	121,7	82,44	8,72	0,28	45,5	0	0,3	0,0

### Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* жидкость шоколадно-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* шоколадно-коричневый.

*Вкус:* сладкий с привкусом кофе и сливок.

*Запах:* свойственный кофе.