

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	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	219,30
		В2, мг	0,16	І, 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 кипятком 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